



Sabores no meio do caminho:

Minas em sete faces





Ana Lis Soares Costa

Sabores no meio do caminho:
Minas em Sete Faces

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Bauru
2012



Ana Lis Soares Costa

Sabores no meio do caminho:
Minas em Sete Faces



Projeto Experimental apresentado à Faculdade de Arquitetura,
Artes e Comunicação da UNESP,
como parte dos requisitos
para obtenção do grau de Bacharel em Comunicação Social: Jornalismo.

Orientador:
Marcelo Magalhães Bulhões

Bauru
2012



sumário

PASSOS

De mãos contadoras de histórias
É doce, é mole, mas não é fácil não
Agrado sabor mel e rapadura

16

SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA

Ana Maria do Capetinga
O segredo dessas latas
De gole em gole, o mineiro enche o papo

58

CARMO DO RIO CLARO

Do doce cristalizado no tempo. E do tempo cristalizado no doce.

100

SERRA DA CANASTA

Patrimônio proibido

114

CÓRREGO FUNDO

A farinha dos Farias

132

FORMIGA

O que essa linguíça tem?
Amélia, uma mulher de verdade(s)

145

BELO HORIZONTE

De sabores e Ideias
O vendedor de histórias
A compreensão da síntese

174



A você, quem me trouxe os melhores sabores que tenho na alma.
(Infinitos guardados no céu da boca).
A você, por quem sinto aquele amor mais gostoso:
Morno como abraço da manhã.
Eterno como cheiro de café
na mesa.
A você, vovó Didi.





...Uma das sedes da nostalgia da infância, e das mais profundas, é o céu da boca. A memória do paladar recompõe com precisão instantânea, através daquilo que comemos quando meninos, o menino que fomos. O cronista, se fosse escrever um livro de memórias, daria nele a maior importância à mesa de família, na cidade de interior que nasceu e passou a meninice. A mesa funcionaria como personagem ativa, pessoa da casa, dotada de poder de reunir todas as outras, e também de separá-las pelo jogo de preferências e idiossincrasias do paladar – que digo? Da alma, pois é no fundo da alma que devemos pesquisar o mistério de nossas inclinações culinárias.

Carlos Drummond de Andrade, O céu da boca, 1955



‘minas é muitas’

De vez em quando, entre uma receita e outra, a Sinhá Dona anotava um pouco de poesia, um pensamento romântico, e até mesmo observações de filosofia prática. Pois uma boa mesa mineira não descarta o papo, isto é, a conversa tranquila e íntima até com seus autores preferidos. Não há que temer teorias, entretanto. (...) Porém, sentemo-nos à mesa, generosamente farta nesta comunhão de afetos, onde tudo é domingo. (Abílio Machado Filho e Tarquínio J.B. de Oliveira)

Minas é muitas, disse João Guimarães Rosa. Em suas andanças pelas Veredas ou por qualquer outra Minas que encontrou na frente. Minas é muitas, mas é uma só. Minas é o contraste entre sua unicidade e sua “multimineiridade” encontrada por Guimarães. Minas é muitas, é mulher de curvas infinitas, de um mistério guardado em forma de som e silêncio. E é senhora amarga, cheia de cicatrizes históricas de inconfidentes, forcas, fúria. Em contrapartida a este sentimentalismo (talvez?) exacerbado, Minas não é mais do que qualquer outro estado brasileiro.

A minha fidelidade a Minas... Eu tenho em Itabira esse cordão umbilical, embora eu acho que nós exageramos um pouco o lado mineiro dos mineiros. Eu acho que Minas, de fato, é um estado com peculiaridades muito marcadas, mas há um pouco de mito em torno de Minas, nós criamos uma Minas meio estranha, como se Minas fosse um país diferente do Brasil. Eu acho que criamos um pouco de rocambole em torno Minas. Agora, a ligação é evidente, isso é uma constante no homem, uma certa fixação sentimental com sua terra de origem. (Carlos Drummond de Andrade, em O Fazendeiro do Ar).

Apesar de ser mais um estado, entre tantos, Minas tem um sabor de nostalgia e saudade para quem a deixa, como eu. Para mim, e a minha fixação pela terra, pensar em Minas Gerais é relemburar aquilo que Drummond chamou de O céu da boca. São esses infinitos de lembranças e sabores que a alma se lembra; e são muitos – e é um. Minas, para mim, são os domingos em casa de vó materna, com macarronada, frango, costelinha de porco, salada e um legume refogado. Minas, para mim, é o pão de queijo acalentador de mãe em tardes frias e chuvosas depois de uma prova difícil na escola. Minas é reunião de amigos na beira do fogão experimentando brincar de ser adulto. Saber cozinhar é sinal de maturidade! Nós crescemos. Lembranças boas... Minas tem sabor. E, agora, para mim, é de saudade.

Quem conhece a cozinha mineira não esquece e traz sempre na lembrança a saudade do sabor dos seus inesquecíveis quitutes, quitandas e doces. (Maria Stella Libanio Christo)

Morando longe, nas terras frias da Grã-Bretanha, fiquei ainda mais próxima de mim mesma. Daquela “eu” que resolvi deixar um pouco morto, para poder alçar voos mais altos. Fui para longe a fim de multiplicar aquela uma só pessoa que era. Descobrir as várias em mim. E, “lá de cima”, foi que avistei, enquanto me debruçava na janela enquanto conversava com meus amigos estrangeiros, a mineira que tinha em mim. E o turco que tinha em Erdinç, a colombiana que tinha em Carolyn, a paulistana que tinha em Leila, a espanhola que tinha em Laura, o baiano que tinha em Enrique, o neozelandês que tinha em Jelle... E o ser humano cheio de desejos e lembranças que tinha em todos nós. E os sabores que existiam em nós. Juntos, com tantas diferenças culturais e semelhanças universais,



descobríamos os sabores que éramos nós.

...Batendo agora esses trechos catados aqui e ali, me veio ao nariz e ao estômago, das minhas mais fundas raízes infantis sul-mineiras, aquele cheiro bom e quente das cozinhas, da lenha estalando, chorando, exalando odor e fumaça, o gosto grudado no fundo da boca, que não morrerá nunca, só quando eu morrer... (Autran Dourado)

E nas terras frias, nos esquentávamos com conversas e um café aqui, outro ali. Quando falava que era brasileira, de Minas Gerais, perguntavam “como é Minas?”. Nessas horas, eu sorria e respirava fundo, buscando as lembranças mais marcantes. O que é Minas. A minha resposta: ah, no meu estado tem muita comida boa. Lá se faz um pão de queijo delicioso! Soava óbvio até: Cheese Bread! E se encantavam e eu me discorria minutos intermináveis nos aspectos físicos, cheirosos, saborosos, psicológicos e mágicos da primeira mordida do pão de queijo de mãe quentinho saído do forno. Para mim, bastava fazê-los ouvir minha descrição prolongada sobre o que é Minas – ou o que é lembrar de ser mineiro. Cheese Bread e já me contentava, sorria e sentia saudade. E molhava a boca. O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os vícios, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano. (Luís da Câmara Cascudo)

E nesse comer as tradições de forma imaginária, voltávamos às nossas terras. Nossas coisinhas. E viajávamos pelo mundo por meio de pratos: pimentas, tachos, nachos, Simit, gozleme, café, paella, carne de porco, sopa de amendoim... Nos conhecíamos mais, dividíamos a sensação de companheirismo ao relembrar nossos costumes e culturas.

...no refeitório, um poder aglutinante e unificador de altíssima importância. É um elemento dispersador da verticalidade individual, problema para a sujeição coletiva. Comer junto é irmanar-se. ‘Com o pão’, deu o companheiro. (Luís da Câmara Cascudo)

Durante essas conversas, que permitiam meu espiar pela janela da vida, eu enxergava o que se passava em minha cidade – de tão longe! E, também, por causa da minha saudade, eu me comecei a me questionar. Por que a cozinha de Minas vinha em meus discursos, descrições... Em minhas apresentações de quem era? Eu sentia vontade de falar sobre isso. Contar para mais gente dos sabores que fazem parte do nosso cotidiano, queria mostrar os cuidados e carinhos de mulheres (e homens) que, como a minha avó, estavam por trás das panelas. Mas não queria e não podia, como jornalista, falar apenas por mim – ou pelas receitas. Eu precisava de mais, necessitava de pessoas.

Em Minas há costumes caseiros que trazem o gosto das broas de pretas velhas. Um é o das mães passarem às filhas as receitas de família, carinhosamente guardadas em grossos cadernos que se perdem, não raro, na gordura do uso e na lida do tempo. (Maria Stella Libanio Christo).

Voltei ao Brasil e, quando cheguei, abracei família e amigos e – claro - comi tudo aquilo de que sentia mais falta. Agora, estava inserida, novamente, naquele contexto. E pensava: afinal, o que Minas era para mim? Para os outros? Como é esse sentimento cultural, invisível, geográfico, inventado... Eu pensava: por que o Cheese Bread? A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar, é uma permanente tão profunda, arraigada, já possivelmente biológica, como a cor dos olhos, a disposição do cabelo, o índice facial. Mudar o sentido do sabor é tão difícil como obter, sem mestiçagem, médias diversas no esqueleto.(...) O mais difícil e raro é que a civilização consiga alterar as sensações básicas do paladar. (Luís da Câmara Cascudo)

Para o antropólogo Clifford Geertz, em seu livro *A interpretação das culturas* (1978), a cultura pode ser descrita de uma forma inteligível, com densidade, contextualizada como guia de comportamentos de um grupo de indi-



víduos. A cultura deve ser interpretada, permitindo assim a construção de identidade social por meio de vários significados. E a minha identidade, como participante da cultura de Minas, era evidente fora de contexto. Eu sou universal, mas tenho uma cultura que se expressa por muitos símbolos. E um deles, muito presente, é a cozinha. É a mesa. É a tradição alimentar. Sentia-me pertencente a esta cultura, também, pelo seu ritual e pela sua história. E é assim que eu encaro a culinária, como cultura local. Espelho de muitas manifestações, história e, também, geografia. Não se faz comida sem ingredientes.

Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. (Luís da Câmara Cascudo)

Foi então, que pensei: eu percebo essa importância da comida num contexto histórico e sócio-cultural. Mas não é só o pão de queijo. É muito mais. O que é a comida de Minas? Aliás, existe uma comida tradicional? Ou melhor, quem é a comida de Minas? Quem a faz? Como é essa relação do mineiro e a mesa? Como se dá essa relação? As pessoas nascidas aqui se identificam de que modo?

Assim, decidi descobrir algumas respostas da melhor forma: ouvindo o “mineiro”. Andando por aí, por outras “Veredas”. Por Minas Gerais. Por algumas Minas.

Uma pesquisa sobre a história da alimentação deve proceder-se na base da informação doméstica. E da investigação rural dos núcleos urbanos de mediana importância demográfica. (Luís da Câmara Cascudo)

Nessas andanças feitas pelo sudoeste mineiro em direção ao centro-oeste onde fica a capital, Belo Horizonte, encontrei pedras – pratos – pessoas no meio do caminho. Parei, olhei e explorei as Faces mineiras de Passos, São João Batista do Glória, Carmo do Rio Claro, Serra da Canastra, Córrego Fundo, Formiga e BH. Ouvi pessoas, muitas pessoas. Nas ruas, em bares, restaurantes, praças. Por telefone, e-mail, pessoalmente. Andei pelas cidades, pelas feiras. Andei de uma cidade a outra e conheci personagens singulares, porém alegóricos, que representam outras vidas de dedicação semelhante, e que abriram portas, painéis, histórias e vidas para mim.

Comi, conversei, perguntei. E ouvi. Ouvi muito sobre essa culinária mineira que reúne tradições e sabores das três etnias formadoras do que temos hoje: indígenas, negros e brancos (portugueses). Toda essa herança reunida e misturada em tachos de cobre, painéis de ferro, roças distantes ou em cidades que crescem e se modificam. A cozinha é dinâmica, mas as preferências e repugnâncias quase não mudam.

O tempero dessa gente

O cardápio popular é uma das mais surpreendentes ‘permanentes’ na história da cultura humana. (Luís da Câmara Cascudo)

A culinária de Minas Gerais é uma das mais antigas do país. Existe desde o Brasil-Colônia quando indígenas já estavam presentes, seguidos por portugueses e, enfim, por negros, escravos da mineração. A cozinha mineira tem em primeiro lugar essa influência indígena com potes, balaços e painéis de barro. Outra forte mão da panela de Minas é a africana, com suas receitas ancestrais, seus rituais e crenças de panela. A comida africana encontrou, aqui, a ameríndia e se casaram de forma simples, mas muito rica. As duas culturas tribais nos passaram essa ideia de comunidade. Já o português trouxe o requinte, o prato e o talher à mesa, além do gosto pela carne de galinha e pelos doces que nunca amargaram, como costumavam dizer. A fartura da mesa é portuguesa, mas só foi possível comer nesses anos pela sabedoria das cozinheiras negras que misturavam aquilo tudo e, também, economizavam no que fosse preciso. O preço dos alimentos era alto nas Minas Gerais, a comida da senzala era ainda mais





escassa. Entre os mantimentos havia “raízes, brotos nativos, aparas de carne, feijão preto e derivados de milho e mandioca”, segundo a cozinheira Maria Lúcia Clementino Nunes.

A cozinha mineira foi adquirindo formas, ganhando ingredientes, modos de fazer nas fazendas, nas andanças dos tropeiros e na vida urbana que chegava à beira dos rios. E o que foi sendo feito, foi passando ao longo dos primeiros anos da província de Minas Gerais em receitas que chegaram até nós. Muito do que se come hoje é tal e qual se fazia há séculos. Os ingredientes eram uma mistura de três culturas. No princípio, negros e brancos comiam o que a terra desconhecida lhes dava, aprendendo muito com os indígenas que viviam nas regiões exploradas. E são dos índios que vêm à mesa mineira o mel, abóbora, banana-da-terra, ora-pro-nóbis, peixes, chás medicinais, urucum, umbigo de banana, milho, mandioca, pitanga, amora, araticum, bacupari, jatobá, araçá, pequi e cagaita. Depois, outros ingredientes foram entrando para os sabores de Minas, trazidos da África para cá, especialmente do ocidente: quiabo, quimgombô, gombô, vinagreira, quiabo de Angola, caruru da Guiné, inhame liso, inhame-da-índia, inhame-da-costa, inhame-casco, erva-doce, gengibre amarelo, açafroa, gergilim, bredos, azeite-de-dendê, azeite de cheiro, óleo de palma, galinha-d’Angola.

Os portugueses trouxeram vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos, perus, além de figo, romã, laranja, cidra, tâmaras, arroz, melão, melancia, abóboras, gengibre, mostarda, pepino, couves, rábano, endros, salsa, cominho, hortelã, alho, berinjela, agrião, manjeriço, alfavaca, chicória, cenoura, acelga e espinafre; mas, as duas contribuições mais importantes, e que dominaram no Brasil, foram a valorização do sal e a revelação do açúcar, tanto para o africano quanto para o índio.

A portuguesa inaugura a sobremesa que os negros e ameríndios desconheciam. (Luís da Câmara Cascudo.

O tempero aprendido por essas mulheres do forno, em grande parte escravas ou portuguesas, foi algo mais suave, sem muito sal; além do essencial uso de limão e cachaça para as carnes. As negras diziam que tais temperos tiravam a “amargura” da carne. O animal morto aceitava a morte para ser comido. Com isso, acreditavam, também, que tiravam o excesso da gordura. A cebola, o alho e a pimenta são tradicionalmente considerados indispensáveis no sabor da comida em Minas Gerais. E o sal, usado em pitadas, era iguaria cara e rara nas serras mineiras, vindo do litoral. Chamavam-no “ouro branco”.

A etnologia hoje desmente a química dos laboratórios: os hábitos alimentares são mais fundamentais que as dietas pseudocientíficas. O organismo que aprendeu na experiência ancestral determinados processos digestivos realmente estranha as alterações que se intrometem na história gástrica. O sabor e o aroma já são meia digestão, como o apetite é o melhor tempero. (Tarquínio Barbosa de Oliveira)

Os livros de receitas mineiros

Nas grandes fazendas e cidades, incrustadas nas montanhas de Minas Gerais, as mães passavam para as filhas, em cadernos manuscritos, as receitas de família. E assim, de geração em geração, chegaram até nós. Elas são sempre divididas em quitutes, quitandas e doces. (Maria Stella Libanio Christo).

Em Minas, assim como eram nos antigos livros de receitas. Separam-se as receitas em três categorias: quitutes, quitandas e doces.

Chamam-se de quitutes a comida que leva sal. Ou seja: carnes, arroz, feijão, legumes e verduras.

O quitute é o forte, a riqueza das duas refeições essenciais do dia: o almoço e o jantar. A semântica do século XVIII





era diversa, embora os hábitos fossem praticamente iguais. O almoço se chamava janta, e o jantar se chamava ceia. (...). Assim, quando em Vila Rica, Cláudio Manuel da Costa reunia os seus amigos Tomás Antônio Gonzaga e Alvarenga Peixoto para um jantar inconfidente, precisamos entender que o fazia na hora do máximo do sol e não às aves-marias, porque o almoço de então tinha sentido árabe de mordidela, café da manhã, ou refeição leve de primeira hora do dia.

Já as quitandas são a variedade servida nos cafés da manhã, da tarde e ceia. São os pães, bolos, biscoitos, broas, bolachinhas, roscas... A palavra é de origem africana significando tabuleiro. Por causa disso, quitanda é usado para nomear as vendas de frutas e verduras, as feiras. Em Minas, além desse sentido, chamou-se quitandas as comidas rápidas, em sua maioria produzidas, antigamente, pelas “pretas-velhas com colaboração com as sinhás-donas”, como explica Maria Stella Libanio Christo.

Por último, os livros de receitas mineiros são divididos em doces, que, como o nome diz, são as maravilhas produzidas com açúcar – muito açúcar! -, seja com frutas, amendoim ou outro ingrediente qualquer misturado à canela, leite, garapa... No começo da história de Minas Gerais, um dos doces que fazia mais sucesso era a rapadura, comida não só para sobremesa, mas para o sustento de bandeirantes e negros.

Estava aberta, cheirava a melaço. A rapadura derreteria, penetrara a polpa amarela e tudo aquilo estava mole e cozido, oloroso e doce, dando à língua a sensação de uma pasta de castanhas. (Pedro Nava)

As Faces do meio do caminho

PATRIMÔNIO

Duas riquezas: Minas
e o vocabulário.

Ir de uma a outra, recolhendo
o fubá, o ferro, o substantivo, o som.

Numa, descansar de outra. Palavras
assumem código mineral.
Minérios musicalizam-se em vogais.
Pastor sentir-se: reses encantadas.”

Carlos Drummond de Andrade

Sabores no meio do caminho: Minas em Sete Faces são observações e anotações de uma viagem gastronômica feita pela repórter que quer descobrir “quem é o mineiro atrás do fogão, dos pratos tradicionais”. Mineira, mas acima de tudo, repórter, busquei respostas em sete cidades e trago, aqui, tudo o que meus olhos, nariz e boca registraram no caminho. Apresento as personagens reais que encontrei, além de um pouco da história das cidades onde parei. Parei para ser vovô, testemunha dessas vidas, dessas histórias e desses sabores.

Sou a testemunha de mínimos detalhes: os sorrisos e as dificuldades das quatorze pessoas que estão atrás da





panela mineira. As tradições e as inovações.

Retrato de vida e dedicação à culinária de pessoas como outras quaisquer, mas que apareceram a mim, pelo acaso, ou pelo cheiro da comida... Que foram indicadas por fazerem o melhor do que eu procurava. Que fazem comida gostosa, que levam comida e capricho às bocas molhadas. Que fazem a culinária ser o que ela é: essa mistura de tradições e de inovações. Uma culinária que se esculpe em um movimento lentamente dinâmico, no qual a cultura se constrói – e do qual a culinária não escapa. No livro, falo com e das pessoas que amam o que fazem e o fazem porque não sabem fazer outra coisa.

Trago aqui, a história dessas pessoas que vivem a cozinha como uma mistura de fardo, profissão, rotina, modo de vida, forma de sustento, herança de família, amor. Cozinhar para elas é mais do que uma exaltação, mais que um matar fome. Cozinhar é ser artista. Sim, a culinária é uma Arte.

Percorri sete cidades, conheci Sete Faces das muitas Minas de Guimarães. Sete Faces diferentes de Minas. E descobri uma Minas em todas elas.

Minas é muitas, disse o escritor. Aqui, Minas é Sete. (Ou uma?). Aqui, Minas é um caminho percorrido. Aqui, Minas é sabores no meio do caminho.

PRECE DE MINEIRO NO RIO

Carlos Drummond de Andrade

Espírito de Minas, me visita,
e sobre a confusão desta cidade,
onde voz e buzina se confundem,
lança teu claro raio ordenador.
Conserva em mim ao menos a metade
do que fui de nascença e a vida esgarça:
não quero ser um móvel num imóvel,
quero firme e discreto o meu amor,
meu gesto seja sempre natural,
mesmo brusco ou pesado, e só me punja
a saudade da pátria imaginária.
Essa mesma, não muito. Balançando
entre o real e o irreal, quero viver
como é de tua essência e nos segredas,
capaz de dedicar-me em corpo e alma,
sem apego servil ainda o mais brando.
Por vezes, emudeces. Não te sinto
a soprar da azulada serra
onde galopam sombras e memórias
de gente que, de humilde, era orgulhosa
e fazia da crosta mineral



um solo humano em seu despojamento.
Outras vezes te invocam, mas negando-te,
como se colhe e se espezinha a rosa.
os que zombam de ti não te conhecem
a força com que, esquivo, te retrais
e mais límpido quedas, como ausente,
quanto mais te penetra a realidade.
Desprendido de imagens que se rompem
a um capricho dos deuses, tu regressas
ao que, fora do tempo, é tempo infindo,
no secreto semblante da verdade.
Espírito mineiro, circunspecto
talvez, mas encerrando uma partícula
de fogo embriagador, que lavra súbito,
e, se cabe, a ser doidos nos inclinas:
não me fujas no Rio de Janeiro,
como a nuvem se afasta e a ave se alonga,
mas abre um portulano ante meus olhos
que a teu profundo mar conduza, Minas,
Minas além do som. Minas Gerais.





Um breve relato:

do início dessas Minas...

História nos conta que, na Carta Régia de 21 de fevereiro de 1720, o distrito de Minas Gerais foi separado de São Paulo. No livro História de Passos, do historiador Dr. Washington Álvaro de Noronha, consta “pelo alvará de dois de dezembro do mesmo ano, passou a constituir a capitania de Minas Gerais. O primeiro Governador nomeado, que veio tomar posse em Vila Rica, no meio de grandes festas, a 18 de agosto do mesmo ano foi Dr. Lourenço de Almeida” (p.32). Apesar da separação territorial, algumas regiões de Minas ainda ficaram dependentes do Bispado de São Paulo durante alguns anos. Ainda no ano de 1778, havia discussões sobre os limites de tal Bispado.

Naquele momento, o Brasil estava dividido em dez capitanias, que eram povoadas por “iniciativa de interessados ou ao léu” (p. 40), de acordo com o historiador. Os sertanistas avançavam pelas matas a procura de ouro, pedras preciosas ou, mesmo, de terras férteis. “Das vilas, povoados, arraiais, dos núcleos em formação do habitat primeiros desgarrantes teriam sido os ávidos de possuir bens avultados, domínios com amplitudes de sesmarias” (p. 40).

Hoje, Minas Gerais é um Estado da República Federativa Brasileira com 853 municípios e uma população estimada de 19.728.701 habitantes (site IBGE, 2011).





Uma pitadinha
de História dessa
Passos



Era 1794 e a capital Vila Rica (atual Ouro Preto) vivia tempos de império. Em terras distantes, ao sul, nos “Sertões de Jacuhy” (atual Jacuí), paulistas bandeirantes e sertanistas invadiam as terras mineiras em busca de ouro nas margens do Rio Grande e de terras férteis, típicas do planalto de Cerrado e Mata Atlântica que constitui a região sul de Minas Gerais. Por questões políticas, naquele ano, o então Governador, General Luiz Diogo Lobo da Silva, acompanhado pelo Secretário de Governo, Dr. Claudio Manuel da Costa, pelo Provedor da Fazenda Real, José Gomes de Araújo, e outras pessoas de escolta viajaram até os Sertões de Jacuhy para combater as invasões.

Os políticos fizeram sua viagem saindo da cidade de São João Del Rey, passando por Oliveira, Capetinga e Pium-í (hoje, Piumhi), seguindo em direção à Barra do Sapucaí, no Rio Grande. Entre as cidadelas, os sertanistas passaram também por Zundú, sítio grande onde se localizava o extinto quilombo de Jacuhy. (História de Passos, p. 15).

No território localizado entre Jacuhy, desde o Ribeirão Correnteza, fazendo divisa com Carmo do Rio Claro e Alfenas e as capitânicas de São Paulo, formava-se um povoado chamado Capoeiras (por causa da grande capoeira* que o cercava).

Até 1830, o povoado de Capoeiras não tinha um setor administrativo, contando apenas com roças de subsistência familiares. Ouvindo falar na possível riqueza em ouro das terras beirinhas do Rio Grande e da fertilidade da terra de planalto, o sertanista João Pimenta de Abreu se aventurou e veio em busca de riqueza, se tornando um personagem importante para a História da futura cidade de Passos.

Tipo de vegetação natural, na qual as árvores são mais ralas, diferentemente de uma floresta. Os escravos africanos no Brasil praticavam suas lutas tradicionais angolanas nesses terrenos de mata que foram queimados ou cortados para as plantações indígenas. Capoeira, do tupi kapu'era, significa “mata que se foi”; dando origem ao nome das lutas realizadas pelos negros no país.



A “Pimenta” que faltava nesse tempero

“João Pimenta de Abreu é a letra grande com que se abre o capítulo da fase que foi organizada [a Paróquia]. No período precedente, o trabalho teria sido de âmbito familiar e da pequena vizinhança”. (História de Passos, p. 17).

Vindo de Candeias, João Pimenta de Abreu veio para o povoado em busca de riquezas, como ouvira falar de seus contemporâneos. Numa espécie de bandeira, trouxe a família, camaradas e escravos ambicionando conquistas de terra nas terras de Capoeiras.

Povoando o local, apropriou-se de grande área e foi até Jacuí para registrar as terras com prioridade ocupacional. Um tempo depois de tal registro, seria chamado de Alferes João Pimenta de Abreu. Conseguindo alcançar o que tanto ambicionara, cumpriu sua promessa feita ao santo de sua família e protetor de suas viagens: lutaria pela construção do Patrimônio de Nosso Senhor Bom Jesus dos Passos.

“Na audiência de 20 de maio de 1841 (20-V-1841), sendo Juiz de Paz do Distrito do Senhor Bom Jesus dos Passos, do Termo da Vila de São Carlos do Jacuí, Comarca do Sapucaí (...) o Alferes João Pimenta de Abreu (...) umas terras denominadas – Cachoeira- havidas por compras a herdeiros (...)”. (História de Passos, p. 47)

Outras famílias também foram importantes para o povoamento do território, como de Faustina Maria das Neves e seu filho, Padre José de Freitas e Silva, e muitas outras. Em 1854 já havia registro de cinquenta fazendas na Freguesia.





A caminho de Passos

Inaugurada em 1836, São Bom Jesus dos Passos foi elevada à categoria de capela curada*, construída pelo alferes João Pimenta de Abreu, com a colaboração do Coronel José Caetano Machado, Capitão Manoel Ferreira de Souza Brandão, Domingos de Souza Vieira e Joaquim Lopes Vieira (os dois últimos doadores dos terrenos para formação do novo arraial).

Com os esforços do capelão de Passos, Padre Francisco de Paula Trindade, foi feita a criação da freguesia do Senhor Bom Jesus dos Passos em abril de 1840.

Por causa do crescimento vertiginoso, autoridades perceberam sua importância econômica, passando a considerá-la Vila em 9 de outubro de 1848. Nasceu, então, a Vila Formosa do Senhor Bom Jesus dos Passos, sendo-lhe anexadas as freguesias de Ventania (hoje, Alpinópolis) e Carmo do Rio Claro. A Câmara Municipal foi instalada na vila em 7 de setembro de 1850. Continuando em progresso, a vila foi elevada à categoria de cidade com a lei nº 854, de 14 de maio de 1858, conservando a mesma denominação. Em 10 de junho de 1876 é criada a comarca de Passos.

Causo mineiro: a matança do fórum

A história de Minas é toda cheia de homens e mulheres curiosos, cheios de ambição. Não por demagogia, saudosismo ou nostalgia, mas pela forma com que desbravaram terras longínquas, selvagens, cheias de obstáculos e matas que impediam o fluente trânsito.

A história de Passos e da região à sua volta não foi muito diferente. A exploração dos recursos minerais e, no caso, de recursos agrícolas foi motivadora de tais povoamentos. Naquele ano de 1794, quando o Governador chegou com suas tropas às margens do Rio Grande, encontrou um povoado. Uma fazenda aqui, outra ali, mas não eram terras abandonadas. O resto, de lá para cá, a História e o tempo trataram de escrever.

Conhecida pelos antigos (e ainda hoje) por cidade de “pessoas bravas”, Passos leva essa fama por uma das fases mais violentas de sua História, o coronelismo. Naquela época, a disputa política entre partidos opositores era muito violenta. Os coronéis e seus jagunços comandavam a cidadela de forma rígida. Até hoje, as principais ruas do centro da cidade carregam nomes de coronéis marcantes: Coronel Neca Medeiros, Coronel João de Barros, Coronel Francisco Gomes, Coronel João Lourenço, Coronel Joaquim Gomes, Coronel José Caetano Machado.

E foi o coronelismo do início do século XX que trouxe um dos capítulos mais conhecidos e inusitados de Passos: a “Matança no Fórum”, de 1909, considerada a maior chacina ocorrida na cidade. De origem política, a matança retrata a briga entre os Lavouristas, representados pelo prefeito da época, Coronel Neca Medeiros, e os Governistas, representados por Wenceslau Braz. Este, então Governador de Minas Gerais, enviou para Passos o temido delegado militar Alferes Izidoro Correia Lima com o objetivo de eliminar o poder dos coronéis lavouristas, que comandavam a cidade.

Pretendendo obedecer a ordens de Wenceslau Braz, o alferes Izidoro convocou os dezoito líderes do lavourismo para prestação de contas, na cadeia da cidade numa manhã de domingo de setembro. Tal prestação de contas era, na realidade, uma emboscada. O delegado convocou um de seus soldados para enforcar os lavouristas, o que não se concretizou. Juca Miranda, o primeiro convocado da lista, conseguiu fugir da corda, mas levou uma machadada na cabeça; não morrendo imediatamente, desceu as escadas gritando para avisar a todos: “faça fogo quem tenha armas e corra quem puder fugir, isso daqui é uma cilada” *. No final das brigas, a matança resultou em três mortes e dois feridos.

Este episódio inspirou o livro de Mário Palmério Chapadão do Bugre, lançado em 1966. O sucesso do livro de Palmério levou a Rede Bandeirantes a gravar uma série, em janeiro de 1988.





Primeiros passos das viagens gastronômicas

O cenário da política mudou desde a matança até os dias atuais. Aliás, todo o cenário mudou. Passos mantém alguns prédios antigos em seu centro e em alguns bairros mais tradicionais, entretanto tem várias pinceladas modernas aqui e ali. Em 14 de maio de 2012, Passos completa 154 anos. Um pouco mais de um século e meio que traz uma bagagem enorme. Fazendas. Coronéis. Chacinas. Sinhás. Ouro. Pretas. Política. Famílias. Mortes. Casarões. Pedras. Disputas. História. Gado. Fogões. Mudança. Agricultura. Cozinha. Causos. Igrejas. Violência. Culinária.

E tantas histórias acontecidas ao longo dos anos são retratadas nas panelas de Minas, de Passos. As tradições da culinária africana, indígena e portuguesa se encontraram e se mantiveram conservadas nesse estado do país, dando origem também a novos pratos com influências sincronizadas das três culturas. Influências que encontramos na culinária dos tropeiros, das roças. Dos mineiros que tem a culinária como trabalho, cotidiano ou a fazem por gosto mesmo. Gosto da mesa cheia, da mesa farta. Que fazem comida para agradar filhos e netos. A partir de Passos (de nome tão sugestivo) caminharemos em direção à capital de Minas Gerais, Belo Horizonte, onde encerramos as viagens. Em BH, a culinária das 853 cidades se encontra, se refaz e se mistura.

Passos, MG

Passos está situada no sul (sudoeste, mais precisamente) de Minas, hoje é a quarta maior cidade dessa região, de acordo com dados do IBGE (2007). É pólo regional de mais de 20 cidades, abastecendo-as, por exemplo, com mercado de trabalho, comércio e indústria, agropecuária e sistema de saúde. Com uma população de 106.290 habitantes (site do IBGE, 2007), é apontada como a quarta maior cidade do sul de Minas. A sua economia baseia-se principalmente no agronegócio, em pequenas indústrias de confecções e móveis, além de um forte setor de serviços, por ser um pólo regional.



*No Brasil, entre o século XIX e início do XX, a obtenção do título de capela curada era fundamental para o desenvolvimento das aglomerações urbanas do interior brasileiro, pois era permitido se criar uma freguesia somente se houvesse um povoado que obtivesse uma capela curada. No período Colonial até a proclamação da República, para que se existisse o reconhecimento oficial de um povoado era necessária autorização integrada do Governo e da Igreja.

*Depoimento da sobrinha de Juca Miranda, Delva Marcondes de Melo Lemos para curta documentário do Festival Selton Mello 2010





Solar

Minha mãe cozinhava exatamente:
arroz, feijão-roxinho, molho de batatinhas.

Mas cantava.

Adélia Prado

A alma mineira vive de saudade. Tenho saudade do que
já foi, as velhas cozinhas de Minas, com seus fogões de
lenha, cascas de laranja secas, penduradas, para acender
o fogo, bule de café sobre a chapa, lenha crepitando no
fogo, o cheiro bom da fumaça, rostos vermelhos. Minha
alma tem saudades dessas cozinhas antigas...

Rubem Alves

De mãos contadoras de histórias



As pernas vão depressa subindo, quase pulando degrau por degrau dos três andares que me separam da minha primeira entrevista. A respiração está ofegante com a falta de preparo físico da repórter diante a escadaria e a pressa; os olhos estão fixos no relógio que acena meu atraso de meia hora. “Ainda bem que estou em família”, penso. Vou chegando e os ecos da voz de Maria Bonita escorregam pelos corrimões e chegam até mim como música, ou seja, como confiança de entrevista bem sucedida com uma personagem “ideal” para meu contentamento.

Pelas portas abertas, a voz de Maria continua a sair e escorregar, seguida pelo sorriso aberto da senhora de pele e cabelos claros. Maria é alegre, simpática e Bonita. Linda. Fazendo jus ao apelido que recebeu na juventude.

- Achei que não viesse mais, menina!

- Claro que viria, Maria! Aqui está o queijo da Canastra que me pediu para trazer.

Algumas semanas antes do nosso encontro, recebi a ligação de uma grande amiga de minha mãe que soubera do meu livro. Ela ligara para me dar uma “luz”. “Luz” esta que me fez enxergar o que tinha de mais próximo. Sim, santo de casa faz milagre – e comidas deliciosas. O recado estava dado: não podia deixar de entrevistar Maria Bonita (prima da minha avó materna, Didi). Não ouvi-la seria um sacrilégio, negação de um passado brilhante de bolos, empadas e doces de festas requintadas da sociedade passense. Ela é do tipo de cozinheira famosa pelos quitutes, pelas quitandas e pelos doces. Mas, especialmente, pelas quitandas*. Atualmente, vende empadas. Antigamente, vendeu bolos e roscas. Maria carrega o talento culinário e as histórias de sua família, tradicional em Passos. É tataraneta do fundador da cidade, João Pimenta de Abreu.

- Que isso, minha filha, a Maria sabe as receitas mais antigas da cidade. Ela que fazia as coisas para os casamentos,





bailes de debutantes... Acho que ela é especial aqui em Passos, lembra a amiga de minha mãe pelo telefone.

E seguindo tal indicação, chego à casa de Maria Bonita nesses 20 de janeiro. Ela é famosa pelas mãos talentosas que falam por si só, cheias de histórias para contar.

- Obrigada pelo queijo, já vou deixá-lo aqui em cima da mesa porque, para começar, farei um bolo de fubá cremoso para você que é delicioso. Você vai ver que beleza que é! E é antigo, menina...

O bate papo acontece na cozinha e já começa em tom descontraído. Maria Aparecida Martins Chagas é senhora de forno e fogão há mais de 70 anos. Isso porque, apesar de seus 79 muito bem disfarçados pela pele quase sem rugas e os cabelos loiros bem cuidados, Maria era criança quando começou a ajudar nos serviços caseiros. Para ilustrar sua velha amizade com o fogão, ela conta um episódio de sua família. Certa vez, Altina, sua mãe, fritava porco (para conservar na lata) e colocou a gordura quente* no rabo do fogão de lenha. Distraidamente, no ato impensado para lavar as mãos no balde de água que também ficava ali, as queimou seriamente na gordura de porco. Restou à Maria fazer todo o serviço doméstico.

- Eu lavava as roupas de papai, arrumava a casa e cozinhava... Além disso, tinha que dar banho na mamãe, coitada. Maria tinha nove anos.

- Na época desse acidente, a Célia (sua prima) e a Didi (sua prima) me ajudavam muito. Mas era bom que assim gente aprendia a fazer de tudo. Moça daquela época tinha que saber cuidar da casa, né?, lembra.

Hoje, olho para ela e consigo enxergar, bem à minha frente, a típica senhora mineira pertencente ao imaginário geral. É o clichê que idealizamos. As mãos de Maria Bonita são ágeis, de uma intimidade antiga, rotineira, quase que maternal com cada ingrediente que pega, mistura e transforma em alimento. Em mesa cheia. Seus olhos medem tudo, não existem muitas colheres de sopa, chá, xícaras, mililitros que caibam no conhecimento empírico de Maria, que nunca fez cursos de culinária ou algo do tipo.

- Quando a gente fala “colher”, queremos dizer essa de mesa, de sopa. Quando falo açúcar é o cristal... Mas no fim das contas, menina, a gente faz as coisas de olho mesmo. Nem fico medindo muito ou contando o tempo direito. É olhar e ver que a receita tá pronta!

Ela é a típica dona de casa que, com seu avental de renda branca e touca na cabeça, bate um bolo aqui dando receitas diversas acolá. E faz isso porque desde pequena aprendeu. Porque gosta. E porque pode ganhar dinheiro. Ao longo da conversa, percebo que minha entrevista com Maria é o retrato de senhoras mineiras de sua época. Retrato de toda avó que faz frango caipira





aos domingos. De toda mãe que ensina aos filhos os segredos da cozinha.

- Eu estou fazendo esse bolo aqui e me lembrei do pão italiano que faço e é super rápido. Você gosta?

- Adoro, Maria.

- Então vou fazer. É bom que você aprenda, é sempre útil ter um desses em casa para comer no café... Anota aí a receita.

E ela discorre fermento, sal e assim por diante. Aliás, recitar receitas é algo que ela faz a todo momento. Pergunto se ela não se importa em passar suas receitas, seus segredos.

-Eu passo as receitas para quem me pede, sim. Adoro ensinar o pulo do gato, pois adoro aprender também. O povo tem mania de não querer passar receita, mas nunca vi bobagem maior. Cozinha é mão boa, é hábito. Num tem essa de segredo, porque ninguém aprende a cozinhar sozinho.

Enquanto responde a algumas de minhas perguntas, faz a massa do bolo de fubá que dá gosto de ver. E cheirar. Pergunto se ela se lembra de quem é essa receita.

- Ish, menina! Não me lembro não. Faço isso quase toda semana.

Aprendi na época em que mamãe ainda era viva. Na época em que eu ainda era costureira.

E os “aindas” de Maria remetem ao tempo quando ainda não era Maria Bonita das empadas, bolos, doces caseiros. Maria era Aparecida. Das linhas e agulhas. Durante vinte e nove anos, a moda e a costura eram o ganha pão da menina que se viu viúva aos 24 anos, com três filhos para criar. O marido se suicidou quando estava grávida de seis meses de Ubaldo, seu caçula.

- Fiz tanta roupa naquela máquina de costura que a minha perna direita até diminuiu, acredita?

Sem muitas lamentações, Maria fala alto, ri e faz piadas sobre a vida.

Às vezes, o tom abaixa e os olhos se refugiam na massa das empadas* – que, a essa hora, são modeladas nas forminhas uma a uma. Nem só de bons ingredientes é feita a vida.

*Domingos em que se oferecia aos garfos a alta empada com recheio de galinha e azeitonas pretas – o recheio, aqui, figura na absoluta precisão do termo(...). Carlos Drummond de Andrade, in A bolsa e a vida, p. 118, 8ª edição, Rio de Janeiro: Record, 2008.

A rotina começa cedo. Antes das 8 horas da manhã, Márcia, sua filha primogênita, encara o forno para a produção das empadas, vendidas para a Dissul, grande empresa de Passos, e, também, por encomen-





das. Até Maria acordar, ela adianta o serviço. São, no mínimo, quarenta empadas por dia.

- A gente prepara a massa e o recheio pela manhã. Geralmente fazemos em quantidade maior para utilizar ao longo do dia e conforme vêm os pedidos. A Dissul compra trinta empadas todos os dias, em média. E as encomendas são frequentes, tenho clientes fiéis. Por semana, fazemos duzentas e poucas empadas.

A certa altura da entrevista, Márcia, que mora com ela, entra na cozinha e, dali por diante, nos acompanha até o final da entrevista.

- Já levei as empadas, mãe. Agora tem que fazer mais vinte para a vizinha e dez para a Rosa. Nossa, tinha esquecido a Rosa!, grita a filha de Maria enquanto anda de um lado ao outro atrás dos ingredientes para o almoço.

Agitada, ela interrompe alguns travessões da mãe para contar casos, acrescentar detalhes e lembrar encomendas urgentes de mulheres em busca da iguaria. A história das empadinhas é antiga. Maria tem suas forminhas há mais de sessenta anos e faz empadas há, pelo menos, cinquenta. E completando bodas com esta receita, responde sem hesitar que é uma das coisas que mais ama cozinhar. E faz questão de ser minimamente detalhista.

- Está vendo esses pontinhos que faço em cima delas? Então, são para diferenciá-las. As de um só pontinho são de frango e as de três pontinhos são de palmito. Aliás, isso me lembra uma história engraçada quando fiz empadas para o casamento da sua tia, Maria Assad.

Nessa hora, Maria larga a cotonete e a gema de ovo – com os quais faz os tais “pontinhos” – sorri serelepe – quase como criança quando tira nota alta na escola – e discorre orgulhosa.

- Eu e mais uma moça fizemos as empadas para o casório. Como sempre, deixei minha marca registrada. Aí lá na festa, as pessoas chegavam ao balcão da cozinha e pediam para servirem em suas mesas da empada de três pontinhos. Ah, menina, foi um sucesso!

Os olhos de Maria se espremem atrás dos óculos e retornam ao cotonete, quase cinquenta anos depois do caso. Pergunto se ela aprendeu a fazer empadinhas com alguém da família.

- Não. Eu aprendi a fazer empada com a Teresa Pimenta. Um dia ela foi à casa da Teresa do Zé Lemos e eu estava lá. Ela estava preparando a receita para o casamento da Marisa. Daí ela me ensinou e eu adaptei e fiz essa minha.

São quase onze horas e o ambiente começa a ser tomado por um cheiro maravilhoso de milho. De fubá. Márcia chega correndo na cozi-





nha com o bolo na mão, atrás da fumaça leve que sobe da forma.

- Olha só que beleza do bolo, mamãe! Ficou douradinho..., conclui ela – e a minha boca concorda salivando.

- É, uai... Esse bolo é maravilhoso. E muito fácil de fazer. Agora coloca a primeira fornada das empadas então, Márcia.

Maria, a esta altura, já fez cerca de vinte empadinhas de frango e começa a rechear as de palmito. Ela olha pra mim, que ainda aprecio o bolo e, entre o recheio de uma empada e outra, relembra.

- Este bolo aí é para você. Pro café da tarde de hoje. Sabe como esses bolos eram feitos na época da minha avó? Nós morávamos na Rua Elvira Silveira Coimbra, onde hoje é a Paparella (pizzaria antiga de Passos). O fogão a lenha era lindo, enorme, mas não havia forno. Então, ela botava a massa numa panela, colocava em cima de uma lata com brasa no fogão e deixava assar. E ficava uma delícia...

Nesse travessão de lembranças, Maria descreve outras muitas imagens – um tanto quanto sinestésicas – da época boa em que outras cozinheiras de mão cheia da família ainda eram vivas.

- Está para existir uma macarronada boa que nem da tia Guta. Acho que só a da Didi que consegue disputar. A mamãe fazia uma macarronada divina. Mas eu sinto falta é do bife passadinho bem acebolado que ela fazia. Nunca mais comi igual...

Ela relembra fatos, piqueniques em campos verdes na antiga Passos, receitas já quase esquecidas no tempo. No espaço. Na memória de suas mãos ágeis. Ambrosia*, aletria, biscoitos, doces em compota, broas de diversos tipos, tudo isso vem acompanhado da avó, Nanhá*, da mãe, Altina, da tia Augusta (mãe de minha avó).

*Os doces, de tão gostosos, têm o sabor da infância: o doce de leite cremoso, a ambrosia – que é nosso doce mais antigo -, os pudins luzentes nadando em calda, as gelatinas vermelhas e tanta gostosura mais que só a lembrança nos deixa com água na boca.

Maria Stella Libanio Christo, in Fogão de Lenha – quitandas e quitutes de Minas Gerais p.9, 12ª edição

- Sabe, menina, a minha vó Nanhá adorava fazer aniversário. Ela fazia no dia 8 de setembro e no dia seguinte já queria comprar as frutas e os ingredientes para fazer os doces de compota para o próximo ano. Fazíamos meses antes da festa vários tipos de doces e quitandas. O doce de mamão verde era uma coisa de louco! Pena que esses rituais estão acabando... O povo já não tem tempo mais, né?

Suas histórias vêm com farinha, açúcar, canela e lembranças de família que não me pertenciam até o momento desta entrevista.

-E os piqueniques que a gente fazia com a vovó? Nossa, ela pegava a gente, aquela criança, levava umas latas com biscoitos, roscas, bolos. Esse de fubá que estou fazendo ela sempre fazia. Eram ótimos os piqueniques. Já viu, né? Para criança tudo vira festa.

Maria Bonita fala de suas lembranças de um tempo em que mulheres da família cozinhavam em fogões a lenha. Pessoas e receitas são indissociáveis na vida de Maria Bonita.



- Época boa era quando a Teresa vinha do Mato Grosso para Passos nos visitar. A chegada dela significava uma semana de peregrinação culinária. Cada dia nós íamos para a casa de um parente para almoçar e tomar café da tarde. Cada uma era boa em alguma comida né? Fazia sua especialidade. Ah, menina, era um ritual muito gostoso. Passávamos semanas preparando tudo, caprichávamos. Aí ficava aquela mulherada conversando, passando tardes juntas e se deliciando.

Porém, descrever Maria é mais do que forno e família. Sua alegria seria quase incompleta se não fosse o “jogo”. Sim, para conhecê-la é mais do que urgente saber de seu compromisso semanal de jogar pontinho com quinze ou dezesseis amigas que se reúnem em sua casa às terças e quartas.

As senhoras apostam um dinheirinho e dão à Maria uma ajudinha extra para comprar os ingredientes das quitandas e dos quitutes servidos durante uma partida e outra. E assim, tardes inteiras são divididas entre elas que jogam, comem e se divertem. Contudo, mais do que hobby, o jogo dá a Maria uma pequena renda para ajudar nas contas do mês. A comida do jogo e as empadas são hoje sua forma de conquistar liberdade e necessidades. Maria conseguiu uma forma de preencher, outra vez, os vazios ganhos com perdas amorosas.

Maria, viúva, criou seus filhos e costurou em sua alma os retalhos necessários com a perda de seu marido. Algum tempo depois, conheceu Claré. Ou Coruja, seu apelido. O amor foi seguindo a vida, a calma de Maria, o tempo “besta” da vidinha em Passos e, após cinquenta anos de namoro, descobriu uma traição e foi viver sua vida sem Coruja. Ela não dá ênfase a tal acontecimento, apenas olha para mim, volta às empadas, olha-me de novo e reflete.

- Ah, menina... Pelo menos ele me deu esse apartamento, que é muito bom. Graças a Deus.

Um silêncio, vezes cortado pelo barulho das panelas que Márcia mexe ao lado, é interrompido após algum tempo.

- E também, se estivesse com ele, não poderia jogar mais. Já pensou? Deus que me livre. Se precisasse cuidar dele, que andou meio doente, as pessoas não permitiriam que eu recebesse as meninas, me divertisse. Qualquer coisinha seria “ah, o jogo, né?”, desabafa, encerrando o assunto.

O ambiente é facilmente reanimado com intervenções de Márcia que, neste momento, prepara arroz, feijão, moranga e peixe para o almoço. Ao cheiro inconfundível de cebola e alho refogando, escuto e anoto algumas receitas ditas por Maria, ingrediente por ingrediente. Pão de queijo, macarronada grega, costelinha de porco ao molho agri-doce, ambrosia, pão italiano, geléia de pimenta.

- Anota aí, minha filha. Essa receita de geléia de pimenta é muito gostosa. São seis maçãs cozidas, caldo de um limão, meio quilo de pimenta dedo de moça e um quilo de açúcar. Aí você amassa as maçãs, leva ao caldo de limão e coloca no fogo com o açúcar. Depois você mistura um pouco de vinagre de vinho branco. Tira as sementes da pimenta e bate no liquidificador. Aí é só misturar com o caldo que está no fogo e deixar no ponto de geléia. Olha que beleza!

É meio dia, a casa cheira à comida boa e, enquanto esperamos a massa de pão italiano crescer, vamos à sala de televisão. Maria me mostra fotos dos netos e bisnetos, toda cheia de mimos.

- Ah, menina. As minhas netas já estão ficando velhas, né? Agora eu curto são os bisnetos. Olha só, já são seis netos e sete bisnetos!

Ao seu lado, vejo um caderninho e questiono se é um livro de receitas. A resposta é quase óbvia depois que se conhece o prazer que Maria sente em colecioná-los. São mais de quarenta.

- Nossa Senhora, minha filha! O que eu mais tenho é livro de receita. Tudo que vejo, leio e ouço que me pareça gostoso, eu anoto. Este daí fica ao lado do sofá para eu pegar as receitas da Ana Maria (Braga) e do Edu (Guedes).





Eu adoro! Falou que é programa de receita, lá estou eu assistindo e anotando.

Maria Bonita abre um armário na cozinha e me mostra parte da tal coleção de cadernos. Pega um deles e folheia-o. Ainda impressionada com o acervo, pergunto se ela realmente testa as receitas anotadas.

- Uhhh! Claro! Todas elas. Aliás, para falar a verdade, eu ainda não testei a tal empada frita. Mas qualquer dia des-ses, eu faço. Será que fica bom?

Maria se senta para almoçar. Depois de muita insistência, eu agradeço e só como algumas empadinhas ainda quentes. Digo a ela que fiquei sabendo do tempo em que fazia bolos* épicos para festas em Passos. Maria diz que nem se lembra de quantos fez na vida, mas que foram muitos – e bons.

- Eu fazia bolos enormes, menina. Aqueles de piano, de carrossel, de vários andares. Era para tudo quanto é tipo de festa. Casamento, aniversário, baile de debutantes... E, na época, ainda não tinha essa “febre” que tem hoje, sabe? Era diferenciado, o povo me encomendava demais.

Nessa época, Maria também fazia geléia de mocotó e batia bala de coco. Para consumo próprio, para as festas e para vender.

- Ish! Hoje em dia eu não bato nem meio quilo. Mas na época eu fazia aquele monte de bala para as festas...

Entre uma garfada e outra, ela relembra histórias de várias festas, e, literalmente, de alguns bolos.

- Certa vez, viajei até Mococa (SP) para um casamento da irmã de uma amiga. Chegando lá, fiz um bolo maravilhoso, enorme. Para você ter ideia, tive que subir na cadeira para alcançar o último andar e enfeitar o topo do bolo. Aí, depois do casório, minha amiga chegou até mim e disse ‘ah, minha mãe não vai mais te dar o enxoval, como pagamento, porque você não vai casar’. Olha para você ver! Não me pagaram e não me deram o enxoval, vê se tem base?!

Márcia fuma próxima de nós e interrompe a mãe.

- Ah, mamãe. Isso faz quinhentos anos, esqueça!

- Não, Márcia... Não estou reclamando. Mas é que eu acho engraçadas algumas coisas da vida. Isso já aconteceu comigo várias vezes.

Vez ou outra Maria plantou doce e colheu amargo. Ela conta que já fez pães, roscas e bolos para eventos e não foi paga para tanto. Diz que não sabe o motivo, mas que talvez seja porque muitas pessoas não gostam de gastar dinheiro com comida.

-Tem umas madames daqui de Passos que pagam uma fortuna em salão de beleza, com roupas, com manicure. Aí chegam para mim e dizem que a minha empada é cara. Ora, é um real cada uma. Tem gente que chega para mim e tem a coragem de me perguntar se caso eu tirasse a embalagem da empada não sairia mais barato. Que desaforo! É a mesma coisa se chegasse para a manicure e pedisse para ela não limpar os cantinhos da unha para pagar menos.

Outra coisa que acontece muito são os pedidos de iguarias feitas “na amizade”, ou seja, gratuitamente.

-Eu não me importo de fazer as coisas para meus amigos. Esses dias, por exemplo, a Isa estava com vontade de comer ambrosia queimada; eu fiz e mandei entregar lá na casa dela. Adoro presentear meus amigos com comida. Mas uma coisa é presente, outra é meu trabalho.

Mas nem é preciso esforço para levar a entrevista por outros caminhos. O bom humor de minha entrevistada quebra qualquer mau travessão.

-Deixa eu lhe mostrar uma panela nova que eu ganhei esses dias, menina.

Maria aparece toda feliz e exibicionista com uma panela vermelha bem grande nas mãos. Uma de suas grandes



alegrias é ganhar panelas. É confessadamente apaixonada por elas. Tem de todos os tamanhos, formas e de diferentes materiais.

-Ah, tenho de inox, ferro, barro, vidro. O povo viaja e se vê uma panela diferente traz para mim. Aliás, você sabe como se faz arroz na panela de vidro? Não se deve esquecer de desligar o fogo um pouco antes do ponto, porque a panela pega uma temperatura e o arroz continua cozinhando algum tempo depois, sabia?

Quando Maria Bonita fala, a arte da cozinha parece se revelar diante de nossos olhos, narizes, bocas, mãos e ouvidos. Sua voz parece sair e trazer junto de si sensações de todos os sabores.

- Menina, a Márcia fala que eu como muito doce. Mas não tem nada melhor do que um arroz doce com uma canelinha por cima, um doce de abacaxi seco, um pudim, uma rapadura! Adoro rapadura*. Ah, outra coisa que gosto de fazer é o doce de leite para comer com doce de figo e queijo. O Ubaldo não sossegou enquanto não fiz para ele. Hmm, aquele doce de leite bem molinho...

Maria me faz lembrar a personagem Tita do filme “Como água para chocolate” (Direção do mexicano Alfonso Arau, 1992). Cozinhar, para ambas, é um ritual sagrado, é um fazer amor com ingredientes. Quem come da comida de Maria come um pouco de sua alma, de suas mãos.

- Eu já fiz tanto pão na vida... Fazia muito pãozinho de minuto e pão francês. E fazia aquela rosca rainha, sabe? Vendia lá na Rua 3 de Maio.

- Nossa, o povo ficava doido. A gente almoçava com pão, relembra Márcia.

Maria se aproxima com a massa já crescida. Com uma lâmina de cozinha, traça desenhos na parte de cima do famoso pão italiano. Quadrados, cruzinhas e diferentes formas vão surgindo devagar das mãos de Maria que conta como aprendeu tal receita.

- Ah, eu ficava de olho no italiano da novela Terra Nostra (Rede Globo, 1999/2000). Eu tinha a receita, mas aprendi mesmo com ele e, a partir daí, eu nunca mais deixei de ter em casa. As meninas do jogo amam. Sempre faço para comermos com requeijão e café preto.

Vez em sempre, Maria cita as “meninas” do jogo. É como uma família, ou mais do que isso. Todas as semanas, há trinta anos, elas se encontram sagradamente. Dividem dois prazeres, do jogo e da culinária, e trocam figurinhas, dificuldades e as ‘cartas na manga’ da boa cozinha.

Pergunto o que ela e Márcia costumam fazer para comer nas terças e quartas nas famosas reuniões. Ela diz que adora inventar, variar o cardápio, mas algumas receitas são repetidas graças ao sucesso no paladar das amigas. O pão de queijo, pão de minuto e o macarrão à grega nunca faltam. Costelinha de porco com canjiquinha será o próximo menu. E fazem rosca, biscoito, frango caipira, tutu de feijão*... Ela se refere a uma infinidade de delícias.

- Não adianta, tem certos tipos de receita que são preferidas mesmo. Pão de queijo, por exemplo, eu faço quase todas as semanas. Aí elas vem aqui na cozinha, pegam um, tomam uma xícara de café e voltam para o jogo. Sempre elogiam muito. Eu faço com o polvilho azedo e com o queijo artesanal de um moço que faz aqui em Passos.

Nada desse trem de polvilho doce que o povo fala, não.

Já para casa, Maria e Márcia fazem um cardápio bem tradicional de Minas. O arroz com suã* não falta nunca, ela e Ubaldo amam. Costelinha de porco também é frequente. Além da macarronada e do bife bem passadinho.

*Tipo de corte na carne suína; coluna do porco.

- Nos domingos o frango caipira não falta. E é só do caipira. Nada de granja não. Os ovos também. Inclusive os que eu uso para as empadinhas. É frango, tutu de feijão, arroz, quiabo e, às vezes, um angu para acompanhar. O arroz com suã eu adoro. Mas eu gosto junto, que nem galinhada. O Ubaldo gosta separado... Aí a gente reveza, né?,



brinca.

Maria carrega essa tradição da cozinha de geração em geração*. Como contou, aprendeu a cozinhar em casa com sua mãe, tias e avó. E passou a “mão” para as filhas, Márcia e Vera.

*Maria Stella Libanio Christo remete aos cadernos de receitas como herança familiar. Ela escreve que nas grandes fazendas e cidades mineiras, “incrustadas nas montanhas de Minas Gerais, as mães passavam para as filhas, em cadernos manuscritos, as receitas de família. E assim, de geração em geração chegaram até nós”.

- A cozinha é uma herança que a gente tem, né? A gente nem vê que está aprendendo, quando vai botar reparo, já “puxou” o tempero. Aliás, a única coisa que eu não consigo fazer como mamãe é o bife passadinho. Nossa, é uma das coisas que sinto mais falta quando me lembro dela...

Tantos anos de cozinha ensinaram também as filhas. Márcia mora com Maria e a ajuda com a feitura das empadas, do almoço diário e com a comidaria da mulherada do jogo. Ela diz fazer com gosto. E rápido. Márcia é ligeira, parece um vulto pra lá e pra cá na cozinha. Aliás, uma das coisas que a difere da mãe, que vai devagar com o andor. Maria sempre tem tempo para um dedo de prosa, uma história aqui e ali. Entre uma forminha e outra de empada, durante o “rasgar” da massa do pão italiano. Vera, a segunda filha, é casada e já teve, junto com o marido, um Buffet em Passos (Chez Marção). Hoje, ela faz salgados para vender.

- Ah, menina, a Vera cozinha que é uma maravilha. Na época do Buffet, era um sucesso. E a Márcia cozinha melhor que eu, se bobear!, sorri, contando receitas da filha - como o feijão com jiló que Márcia aprendeu durante uma viagem ao Nordeste.

- Para de falar besteira, mãe!, grita Márcia, que ainda se ocupa com panelas e fogão.

Maria passa a maior parte do dia na cozinha. Aliás, maior parte do tempo de sua vida, já que não sai muito de casa há alguns anos.

- Acho que há quatro anos, calcula. Mas agora vou começar o pilates, que a médica mandou.

Ela mora em um prédio de três andares, sem elevador e, por um problema no joelho, não consegue mais andar pela cidade, subir e descer a escadaria. Sai muito pouco, só para o essencial. Com isso, faz de seu pequeno espaço, um mundo todo. Um parque de diversões.

Durante nosso bate papo, ela abriu os armários desvendando pincéis, formas, panelas de cobre, talheres diversos. Falou de fogão elétrico, a lenha, recitou receitas e demonstrou o que mais gosta de fazer na vida. Sua cozinha é um ateliê. E o que se resulta de suas mãos, ou seja, o que a gente vê, cheira, come e experimenta é comida simples, mas é uma arte saborosa. É história. É comidinha de casa. Mesmo.





notas



* Autran Dourado escreveu em “Hora das Quitandas” que quitanda é toda variedade de alimento servida às visitas no lanche e no chá: bolos, bolinhos, biscoitos, docinhos e tudo mais. Tais delícias poderiam ser servidas, também, como acessórios às sobremesas. Segundo Autran, a palavra tem origem africana, de quimbundo, originalmente significando “tabuleiro de expor mercadorias à venda nas feiras”. No Brasil, a palavra é tanto usada para as lojinhas típicas de vender verduras e frutas, expostas em tabuleiros. Em Minas Gerais, a palavra é usada para distinguir as comidas ligeiras de origem africana e, nas palavras de Autran, das “desenvolvidas aqui pelo gênio culinário das pretas velhas em colaboração com suas sinhás-donas”.

*Em seus escritos, Luís da Câmara Cascudo lembra que o uso da manteiga para fritar alimentos é recente: “cem anos brasileiros”, escrevera. Antes disso, frigia-se com a banha de porco. Nas anotações de Sain-Hilaire, realizadas em Minas Gerais, em 1817, o antropólogo escreveu “aqui, como no resto do Brasil, os alimentos são preparados com a gordura do porco”.

*Maria das Dores Porto, neta de João Pimenta de Abreu. Seu depoimento que confirma a promessa e o cumprimento do avô é histórico e está registrado no livro História de Passos, de Dr. Washington Álvaro de Noronha, p. 636.



Oração do Milho

(...) eu era apenas o bró nativo das tabas ameríndias.
Fui o angu pesado e constante do
escravo na exaustão do eito.
Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.
Sou a farinha econômica do proletário.
Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam
a vida em terra estranha.
Alimento de porcos e do triste mu de carga.
O que me planta não levanta comércio,
nem vantagem dinheiro.
Sou o cocho abastecido donde ruma o gado
Sou o canto festivo dos galos
na glória do dia que amanhece.
Sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos ninhos.
Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,
que me fizestes necessário e humilde.
Sou o milho.

Cora Coralina

É doce, é mole,
mas não é fácil não



Cristina Mara Evangelista é dessas mulheres bonachonas, sempre com uma história para contar. Agitada, fala alto, dá ordens aos funcionários enquanto sorri para minha câmera e faz suas pamonhas. Com ela é assim, tudo ao mesmo tempo, agora. Tanta agitação é causa ou consequência de uma vida fazendo pamonha, mingau de milho verde e bolinho de milho. A agilidade é causa ou consequência de começar do zero por duas vezes e conquistar espaço no mercado das pamonhas* – e produtos do milho em geral.

Para conhecer todo o processo da feitura e venda das pamonhas da Cris, fui encontrá-la em dois dias diferentes. No primeiro, numa terça-feira de manhã, fui até sua casa, no bairro Eldorado, em Passos. Cheguei às 8h30 da manhã. Ela e mais três funcionárias acabavam de começar a tirar a palha dos milhos e a limpar a espiga com escovinhas (como aquelas de lavar roupa). São mais de 1500 espigas. O trabalho que têm pela frente é árduo. É o processo inicial das pamonhas e do mingau. Até o fim do dia, tudo deve estar pronto e limpo. O tempo do milho é curto, sua fermentação é rápida. Acompanho o trabalho de Cris, Nayla, Marilza e Jaque, em cada fase, observando suas mãos e braços ágeis, fortes.

- Coloque a touca e venha aqui atrás onde estamos trabalhando. Não repare a bagunça, hein? Porque aqui em casa, além da bagunça normal de toda casa, tem a das pamonhas!

Cristiano, filho primogênito de Cris, já cortou o pé do milho (parte mais fina da espiga de milho) de todas as espigas. Para deixar tudo pronto para a mãe e as funcionárias começarem o serviço agora, ele chegou às 5 horas.

-Com pamonha, o trabalho é como uma engrenagem. Uma coisa depende da outra e, por isso, a gente tem que dividir as tarefas de forma com que cada uma das meninas faça algo com o qual seja mais eficiente. A primeira fase de limpar e descascar milho, todas fazemos juntas. Mas depois a Jaque, por exemplo, rala os milhos mais rapidamente e sabe temperar como eu. As outras revezam entre peneirar, lavar os potes, bater a massa...

O trabalho de Cris e suas funcionárias é realizado em um corredor comprido da casa de Cris, que dá na cozinha e no quintal, onde ficam seus três cachorros. De acordo com ela, o espaço é pequeno e, por causa disso, o filho prefere fazer o trabalho sozinho. Já as quatro se revezam nas tarefas, se esparramam pelo espaço e pelos processos diferentes da pamonha*.

-Se ficássemos aqui, atrapalharia ele. Mas, se Deus quiser, vou conseguir reconstruir aqui e fazer um espaço mais preparado. Até agora, eu cons-





truí só menino; agora os meninos (Cristiano e Marcelo) se casaram e eu posso me preocupar com a casa. Quero colocar uma telha diferente, essa esquentada demais. E a gente fica aqui o dia todo trabalhando. Começamos agora, 8h30, e ficamos até umas 20h, direto! A gente merece um espaço melhor, né?

Jaque, Nayla e Marilza são rápidas e já possuem um sistema de trabalho quase fordista. Mas não é por causa disso que deixam de dar um jeitinho aqui e ali quando o trabalho aperta. Hoje foram mais de 1500 espigas, tem dias que há mais de 1700. Elas conversam comigo, contam casos. Jaque, a funcionária mais antiga, também é enfermeira no presídio de Passos e cuida de uma senhora durante a noite. É a escala de horários dela que define o dia que vão trabalhar com a feitura das pamonhas: na terça ou na quarta.

- A Jaque quer sair daqui para poder estudar mais e ficar só na enfermagem. Mas eu não deixo, estou a enrolando faz tempo, né Jaque?, brinca Cris.

- Pois é, menina. Faz cinco anos que faço pamonha com a Cris e ela não me deixa!, responde Jaque.

O processo de descascar e limpar (ou seja, tirar o cabelo do milho) leva toda a manhã. A certa altura, Cris deixa o serviço com as meninas e vai fazer o almoço.

- Sabe, eu tenho uma equipe de funcionários muito boa. No fim do ano passado, eu estive muito doente e me internei por um mês. E mesmo assim elas continuaram o serviço, fizeram tudo direitinho. Eu sei que posso contar com elas e são muito competentes. Não pago muito, mas trato a todos como filhos.

Cris põe a mesa do almoço e não come enquanto estiver faltando alguém para sentar. Dá um intervalo para a refeição de meia hora e de-





pois todas voltam aos serviços. Até o almoço, todas as espigas têm de estar devidamente descascadas e limpas para irem à pequena máquina elétrica de ralar e depois para a peneira e aí por diante.

- Com milho é assim. Ou você começa e termina o serviço, ou nem começa. Porque o milho fermentado tem um cheiro terrível, inconfundível. E a palha também não pode ter muito tempo de contato com ar, que ela cria manchinhas pretas muito feias. Por isso que eu tenho que congelar a massa e a palha. Para poder aproveitar tudo no dia da feira, garantir que estejam boas e utilizáveis. E dia de chuva é pior ainda, nunca vi coisa que azeda mais doce do que chuva!

A pamonheira me explica que, algumas vezes, são precisas três ou quatro espigas para uma pamonha só, dependendo do milho. Por isso, ela conta com o que chama de colaboradores, como o “moço das palhas” que as vende para Cris quando lhe falta. E no ciclo do milho, nada se perde e nada se cria. Cris e suas funcionárias separam os milhos duros, que serão buscados no final da tarde pelo “moço dos sabugos”, que usa as espigas para alimentar gado e porcos. As palhas que não são usadas por ela também são buscadas pelo “moço das palhas” e assim por diante.

O milho no dia está bom e firme, de acordo com Jaqui. Com essa qualidade e pela quantidade que tem, Cris calcula que, somando pamonha e mingau, terão uma média de mil produtos no final do dia. Ela diferencia a qualidade dos milhos.

-Quando o milho está mais mole, a massa rende menos, mas é muito melhor. Com o milho mole não precisa mexer na massa, colocar nada e fica aquela pamonha macia, deliciosa. O milho mais duro rende mais, mas é preciso uma maior quantidade de óleo no tempero da massa. O povo antigo coloca leite, mas ele deixa a massa ácida. Bom é água mesmo, que não tira o gosto do milho e amolece a massa.

São aproximadamente 16 horas e, após nos servir uma gelatina de sobremesa, Cris e as funcionárias se dividem nas tarefas. Cris está batendo a massa, enquanto Marilza lava as louças e cuida do óleo, que está no fogo. Nayla peneira a massa da pamonha e a separa da massa do mingau (que é peneirado mais vezes) e Jaque rala o milho. Depois que conseguem encher uma bacia (que possui quantidade de massa suficiente para cerca de 250 pamonhas), Jaque pega conchas enormes e vai temperar a massa com açúcar, um pouco de sal e óleo. Na massa de sal, Cris fala que coloca apenas sal e óleo, além de colocar um pouco de massa doce para quebrar o sal.

Assim que Jaqui tempera a massa, Cris enche vários potinhos amarelos e transparentes (que são para a pamonha doce). Já os quadradinhos são para o mingau, os brancos para os bolinhos. Tudo organizado, para não causar confusão na feira e ajudar na rapidez e praticidade do trabalho nas fases seguintes.

- Está vendo, minha filha, porque eu te falei que não era fácil fazer pamonhas? Tudo isso aqui que você viu é nossa rotina semanal, quase que diária. E depois que você conhece o processo, você fica mais enjoada, não come pamonha em qualquer lugar. É preciso muita higiene, a pamonha tem fases muito manuais durante sua feitura. E o que Cris fala é verdade. O contato das mãos com a massa da pamonha é inevitável e começa desde o momento que se descasca o milho. A higiene e o cuidado são fundamentais. Pergunto se é verdade que isso lhe ajuda a fazer seu nome ou se há segredos que não foram me mostrados ali.

- Não tem segredo, é isso o que você viu. Mas a pessoa que faz pamonha tem que fazer passo a passo com gosto, com atenção aos detalhes... Detalhe faz sim toda a diferença na cozinha. O segredo de toda cozinheira é a mão. São os olhos, o olhômetro. A vontade de fazer. O amor pelo que faz.

Hoje passei algumas horas ao lado de Cris. De tudo o que eu vi, esse seu cuidado com cada ingrediente, com cada fase do fazer alimento, parece ser o seu segredo. Que não é nada secreto. Despeço-me de Cris e de suas meninas



que ainda vão trabalhar por horas fazendo doce. Fazendo a felicidade de todo o povo que for à feirinha de quinta-feira e de domingo. Cris vai garantir, mais uma semana, o gostinho de milho verde para quem confia em seu trabalho. Para quem tem fome dessa felicidade que vem enrolada em arreio.

A feira do São Bené

Hoje, acompanho as últimas fases da pamonha. Nesse domingo, acordo de madrugada para ir à feirinha do São Benedito. Às seis horas da manhã, chego à feira e Cris já está a postos com mais três funcionários, barraca montada e a água das enormes panelas fervendo.

- Bom dia, Ana. Não deu conta de vir às 5 horas?

Cris ri. Com certeza, a jornalista aqui devia estar com a maior cara de sono. O dia ainda estava escuro e, ao contrário de minha sonolência, Cris estava a mil por hora.

- Começamos cedo aqui... Todo domingo chegamos por volta das 5h, depois de nos encontrarmos lá em casa, umas 4h30. Já acostumamos com o ritmo. Ser feirante é isso aqui que você está vendo, minha filha. A gente trabalha que nem formiguinha para deixar tudo pronto e bom para o povo que vem aqui.

Pergunto como é fazer pamonha na feira, e ela responde rapidamente.

- Ah! Fazer pamonha é correria. Porque pamonha é assim: é doce, é mole, mas não é fácil não.

E ri novamente do próprio êxito, apesar de tanta dureza em forma de doce. Cristina é a famosa “Cris das pamonhas”. Natural da cidade de Muzambinho (MG), Cris começou a fazer pamonha ainda criança.

- Minha mãe e minhas tias se reuniam, sagradamente, uma vez no ano, na época do milho, para fazer pamonhas para a família toda, o que é bem comum em Minas, né? Eu lembro que quando chegava a safra do milho vinham até as tias de fora, era aquela mulherada o dia todo descascando milho, limpando cabelo, cortando o pé do milho,



ralando, temperando e mexendo massa... Comecei assim, ajudando-as a fazer as piores tarefas, aquelas que ninguém quer fazer, né? Descascar e limpar a espiga.

Foi assim que aprendeu o “ofício de pamonheira”. Foi fazendo para “o gasto” (os mineiros, principalmente as pessoas mais velhas ou de zonas rurais, chamam de comida para o gasto aquela de consumo próprio, feita para estoque familiar) que aprendeu como escolher o milho bom, a palha para se usar, a limpar o milho corretamente, a ralar, a escolher a peneira certa, a temperar a massa e assim por diante. Cris lembra que sua mãe nunca lhe passou receita.

- A gente aprende de tanto fazer, né? E naquela época todo mundo ajudava na feitura das pamonhas. Até meu pai entrava na dança. Ele ajudava a cortar o milho. E para isso tem que ter braço, menina. É realmente cansativa essa parte do processo, por isso que, hoje em dia, meu filho faz isso para mim.

E o pai continuou a ajudar com as pamonhas quando Cris começou a fazê-las para vender. Há 22 anos, em Muzambinho.

- Certa vez, a gente ganhou um saco de milho. Aí eu olhei para aquilo e pensei: por que não fazer pamonhas? Então eu peguei todos aqueles milhos e, com a ajuda de meu pai, fiz um monte de pamonhas e saí distribuindo na rua para as vizinhas. Foi então que elas começaram a me pedir mais e falavam que se eu fizesse pamonha, elas comprariam. E assim eu comecei a vender pamonha, de lá para cá eu nunca mais parei.

A rotina naquela época era apertada. O pai de Cris levantava às 3 horas da madrugada, cortava os pés do milho e aí Cris e mais uma funcionária faziam todo o resto até as 15 horas. Prontas as pamonhas, um menino (Cris se refere a todo mundo como “menina” e “menino”) ia para as ruas de Muzambinho vender os produtos e voltava às 18h com o isopor vazio.





- Era assim todos os dias. Comecei com essa funcionária e esse menino. Sempre com a ajuda de papai. Era bem apertado, começamos com pouco. Mas é o que eu falo sempre, nós que mexemos com comida vendemos o almoço para comprar a janta, né?

Apesar das dificuldades, Cris diz que sempre procurou trabalhar com alegria, sua principal aliada.

- Não tem sorriso que não derruba as dificuldades de uma rotina difícil, minha filha. Sabe, certa vez a dona Meiga, esposa do doutor João Marques, que era vice-governador de Minas, chegou à minha casa lá de Muzambinho. Ela tava doida para comer pamonha, sempre ia lá comprar de mim. Quando ela chegou, eu e minha funcionária estávamos chorando de rir. A gente ria tanto, mas tanto, que ela foi ao carro chamar o marido para ele ver como a gente se divertia. Depois ela contou para a gente que disse pra ele ‘venha ver, João, como elas se divertem fazendo pamonha!’.

Cris sorri enquanto conta a história. Lembra que começou a fazer as pamonhas em uma casa muito simples, que “não tinha nem janelas”.

- Imagina, menina, ela deve ter achado o máximo. Estava chovendo, aquela chuva forte que Deus dava, a gente fechada naquela casinha 3 por 3 (metros), a água da pamonha fervendo, um calor lá dentro insuportável... E mesmo assim a gente ria até!

Após algum tempo vendendo suas pamonhas no isopor da bicicleta do “menino”, Cris começou a comercializá-las em um fusca ligado a uma carretinha. Então Cris parava em algum ponto da cidade (de Muzambinho, pois ainda não viera para Passos) e descia do Fusca os instrumentos: fogão, talheres, panela, massa de pamonha, pão, salsicha (nessa época ainda vendia cachorro quente)... Tudo de forma improvisada, mas sempre cuidadosa.

- Era um sufoco. A gente colocava até fogão dentro do fusquinha e saía para vender pamonha. Na carretinha, improvisávamos uma barraca como essa de feira mesmo. O difícil nessa fase era os dias de chuva. Até hoje, quando chove, eu fico triste. Certa vez, a gente estava com a carretinha montada e aí começou uma chuva de granizo na cidade. Como tivemos de sair correndo dali, o meu filho ficou atrás, segurando o toldo da carretinha para não molhar as coisas. Mas aquela chuva pegou nas costas dele, fazendo feridas, de tão forte que os granizos batiam. Eu olhava para aquilo e sofria mais que ele. Não pela dor física, mas no sentido de humilhação. De colocar meu filho naquelas circunstâncias para conseguir criar ele e o irmão. Tem certos sofrimentos que a gente passa que chegam a ser sobre-humano.

Ela conta a história num tom embargado. Mas, enquanto fala, monta as pamonhas de forma ágil. Pega uma palha, junta com outra fazendo um copinho. Depois pega uma concha cheia de massa, recheia o copinho e o fecha com outra palha. Pega uma gominha, ou “arreio”, e fecha a pamonha, que está pronta para ser cozida na água fervendo.

- Depois do fusca eu comprei a kombi. Olha ela lá na rua (e me aponta à sua direita). Mas isso aconteceu só depois que eu vim para Passos, há mais de dez anos. Eu ainda estava com o fusca, quando meu amigo viu essa Kombi para vender em São Sebastião do Paraíso (MG). Um dia ele chegou para mim e disse que tinha a solução para meus problemas. E me mostrou fotos dela que ele mesmo tinha tirado. Eu fiquei pensando: mas como isso pode me ajudar? Como vou conseguir pagar? Mas eu pensei bem, racionalizei minhas contas, lembrei dos dias de chuva que não seriam mais problemáticos... e comprei a solução!

Cris já estava em Passos e, com a kombi, teve mais condições de fazer seu nome ficar conhecido.

- Era muito fácil, porque a própria bunda da kombi já vendia as pamonhas para mim. “Pamonhas da Cris” para lá e para cá. Depois disso, comecei a trabalhar na feira de quinta e assim meu trabalho foi ficando reconhecido, fui



ganhando cliente.

Indago a Cris seus motivos de se mudar de Muzambinho para Passos, mesmo sabendo que iria começar do zero numa nova cidade, com a população algumas vezes maior que sua cidade natal.

-Ah, menina. Eu tinha conhecido alguém de Passos e estava querendo mudar para uma cidade onde tivesse trabalho para os meus meninos, que estavam na idade de trabalhar e me ajudar com as despesas, já que eu sempre trabalhei para criar os dois. E naquela época eu pensava que, se eu vendia X pamonhas em Muzambinho, venderia 4X em Passos, que é uma cidade bem maior. Mas não foi isso que aconteceu. Além dos concorrentes, que são proporcionais aos de lá, tem o fato de os clientes daqui serem bem mais exigentes. O processo para se firmar um nome no mercado alimentício demora. Hoje, graças a Deus, eu sou conhecida na cidade toda.

Cris foi construindo seu nome aos poucos. No começo, ficou apreensiva de não conseguir. Hoje é uma das melhores e mais conhecidas pamonheiras da cidade. Ela já entrou no guia “Sabores de Minas”, encarte mensal do jornal Estado de Minas, com a receita de sua pamonha, além de dar receitas em um programa de televisão da cidade de Passos. E ela conta isso orgulhosa, cheia de si.

- Ah, eu sou chique, bem. Quando cheguei aqui, perguntei para minha irmã quanto tempo levaria para o meu nome ficar conhecido. Ela disse ‘se seu nome chegar do outro lado da cidade em um ano e meio, significa que você conseguiu o que queria, e rápido. Depois de alguns meses aqui, levei uma pamonha para uma mulher do outro lado da cidade e falei para ela que se perguntassem de quem era a pamonha, pra ela falar que era da Cris. Ah, minha filha, cheguei em casa e liguei para minha irmã ‘oh, meu nome já chegou do outro lado!’.

Cris ri da história e das recordações. E completa, depois de um tempo em silêncio.

- Sabe, a minha mãe diz que o que eu gosto mesmo é de aplauso. E que por isso eu cozinho bem. Porque não tem lugar mais fácil e melhor para ser aplaudida do que o fogão, tem?

E tantos aplausos são graças à pamonha – além do mingau e dos bolinhos de milho verde. Pergunto a Cris quantas pamonhas ela vende por dia de feira.

- Dá uma média entre 500 e 700 pamonhas por dia, além do mingau. Mas 97% das minhas vendas são de pamonhas e, a maioria esmagadora, de pamonhas doces. O povo come bastante; seja frio ou calor, a gente vende pamonha. Impressionante! Tem vez que eu penso: não comeria pamonha hoje de jeito nenhum. Mas... Sempre tem alguém com vontade. A média daqui de Passos, por exemplo, é de três pamonhas para cada pessoa que chega para comprar. Por isso a gente já até deixa saquinhos prontos com três pamonhas. Evita que nós coloquemos muito as mãos no produto e é mais prático.

Além da preferência pela pamonha doce, Cris conta que em Passos (e Minas em geral) a pamonha tem que ser recheada de queijo, ao contrário da tradição de Goiás, onde as pamonhas levam vários tipos de recheios diferentes, como de goiabada e de uva passa nas doces, e de lingüiça e de carne seca nas salgadas, por exemplo.

- Aqui não adianta inventar moda. Eu até faço, de vez em quando, uma e outra diferente para o pessoal experimentar. Eles comem, dizem que gostaram, mas logo pedem da outra, tradicional com o queijinho da Canastra. E é diferente dos paulistas que gostam da pamonha pura, sem queijo também.

Outra diferença da pamonha mineira em relação à goiana, de acordo com Cris, é durante a feitura da massa. Na tradição mineira, o milho é ralado de forma com que a fibra da espiga fique fora da receita, deixando a massa mais fina, ao contrário da goiana que é mais grossa e pesada.

- A textura muda muito de uma pamonheira para outra, menina. Antes, a minha peneira era ainda mais fina do que a de hoje. As pessoas que não entendem muito até me perguntavam se eu colocava fubá na massa. Não acredita-





vam que pudesse ficar tão fininha. Por causa disso, eu mudei para a peneira um pouco mais grossa. Mas, mesmo assim, você pode ver que a minha massa é bem leve. Experimenta uma! São quase 9h30 da manhã e o movimento na feira é bem maior. Cris nos serve um café preto e me traz uma pamonha quentinha para provar. Comento com ela sobre o queijo, que derrete na boca junto com a massa, que está deliciosa.

- Eu uso o queijo da Canastra autêntico, bom e de qualidade. De que adianta colocar um queijo ruim aí no meio da massa para estragar a minha pamonha? É um cuidado que a gente tem que ter... Além disso, porque a pamonha é cozida, alguns queijos artesanais podem mudar a coloração. Algumas vezes, ficam meio rosados e, você sabe, a cor do alimento é algo que conta muito na culinária. Imagina se uso um queijo que fique rosado? O cliente que não entende que isso pode acontecer vai olhar e ter nojo de comer a pamonha. É por isso que eu falo: na cozinha, a gente tem que se atentar a todos os detalhes.

Aliás, detalhe é uma boa palavra para caracterizar Cris. Durante todo o tempo em que fiquei na feira, ela montou as pamonhas para serem cozidas (estava sozinha para esta tarefa naquele dia. Geralmente ela tem a ajuda de uma das funcionárias). São todas do mesmo tamanho. Isso acontece, primeiramente, pela escolha da palha do milho.

- Como você viu aquele dia, eu uso aquela palha que é do meio; não são as palhas maiores, de fora do milho, nem aquelas que vêm junto à espiga. Essas daqui são mais macias e melhores para fazer os copinhos. E são mais ou menos iguais em tamanho. Porque tem de ser assim, não é? Como vou chegar aqui e servir uma pamonha maior para um cliente do que para outro? Claro que todo mundo vai querer a maior; e pamonha não é produto para ficar se colocando a mão, se escolhendo.

Outra palavra de ordem na barraca de Cris é higiene. Todos estão usando toucas e uniformes. De vez em quando, a funcionária troca o pano de prato que Cris usa para limpar as mãos e dá uma limpada no balcão da barraca. Cris conta que a Vigilância Sanitária é bem rigorosa com os feirantes.

- Quando morava em Muzambinho, pensava que algumas coisas fossem impossíveis de serem feitas, como vender comida na rua, na feira. Mas quando vim a Passos eu encontrei um problema e uma solução. Problema, vigilância sanitária. Solução, vigilância sanitária. Eu não achava importante, por exemplo, a cor do alimento, a cor da roupa que a gente usa. Quando você começa a obedecê-los, a usar roupa branca, você entende. Começa a ver a sujeira, a trocar a roupa, a trocar o pano de prato... Outro exemplo: eu não trabalhava de máscara. Às vezes eu não trabalho, mas você vê a importância disso para a higiene. Então, a vigilância coloca problemas, mas que, se resolvidos, dão chances de se trabalhar em qualquer lugar com higiene.

Durante várias vezes na entrevista, outros feirantes passam, brincam com Cris, a cumprimentam, perguntam “como vai a vida”. Pergunto se a convivência entre os feirantes é sempre tão cordial.

- Ah, eu já tive oportunidades de largar isso daqui. Largar a feira e a pamonha. Mas como que eu posso largar se eu peguei amor ao que eu faço, a essas pessoas que trabalham aqui, que





eu encontro toda semana? A gente cria amigos aqui na feira. Mais que isso, criamos uma família. E outra, como deixo de fazer pamonhas sendo que as pessoas esperam que eu as tenha quando me procuram? Acho que a gente é responsável pelo que faz na vida e eu me sinto responsável pelos meus clientes. Cada um que me compra pamonha na feira ou em minha casa gosta do que eu faço e isso me faz muito feliz.

Cris me conta que o mais complicado de trabalhar em feira é que as despesas iniciais são grandes. É o próprio feirante que deve trazer equipamento, inclusive a barraca. A prefeitura não cede esse tipo de material, nem arca com as despesas de montagem e desmontagem das barracas. Mas, ela afirma que, financeiramente falando, os gastos valem a pena. Com as vendas das pamonhas, Cris construiu um nome e, mais do que isso, criou seus meninos. Comprou casa, carro, construiu sonhos.

- Quando a gente tem menino, a gente trabalha só para criar menino. Graças a Deus, eu consegui educar os meus dois com o dinheiro da pamonha, porque meu ex-marido não me ajudou em nada. Hoje os dois são casados, fortes, saudáveis. Tem do que eu reclamar?

Cristiano e Marcelo são os dois “meninos” de Cris. Eles estão sempre na boca da mãe coruja. O primogênito tem uma barraca na feirinha de quinta (na praça do Rosário) e na de domingo (no São Benedito), na qual trabalha com a esposa. Marcelo trabalha com ordenha mecânica, mas está na fila para entrar na feirinha de quinta-feira para vender pastel.

- O Cris já tem a barraca dele na feira. Ele vende pão de queijo. Acho que esse gosto pela cozinha passa de geração em geração. E esse amor por ser feirante é algo que ele aprendeu comigo também, com certeza. É um trabalho duro, você fica a semana toda se preparando para algo que dura horas. E, sendo rápido o fluxo na feira, a gente tem que ser organizado para tudo dar certo. Mas todo esse trabalho recompensa, a gente faz com gosto. Além dos filhos, as noras de Cris são irmãs e eram funcionárias da feira.

- Minhas noras são boas para cozinhar. Uma ajuda o Cris com o pão de queijo. A outra é muito boa para fazer pastel. Ela e Marcelo estão esperando alguém desistir para abrirem o negócio lá. Eu já disse para os quatro “já que herança é panela, que vocês aprendam a fazer pamonhas ou algo bom para vender”.

Cris ri e me explica como funciona o mercado de feira. Os números das barracas são contados, sendo que há uma predominância de barracas de pastel. Na quinta-feira, por exemplo, são sete barracas de pastel para duas de pamonha e duas de pão de queijo. Sendo assim, para alguém conseguir abrir um negócio, é necessário que outro, que venda o mesmo produto alimentício, desista. Ou seja, Marcelo entra quando for sua vez (há uma lista manejada pela prefeitura da cidade) e quando alguém que venda pastel desistir. Sua espera já leva mais de dois anos.

- É até bom que esteja demorando um pouco. Quando eu entrei, coloquei o nome das minhas noras na lista de espera. Avisei a elas, que ficaram meio apreensivas a princípio, porque sabiam que o trabalho de feira é difícil. Mas depois foram pegando gosto pela ideia. Há um ano e meio, o Cris tem a barraca “Pão de queijo do Cris”. Você viu, né? É “Pamonhas da Cris”, “Pão de queijo do Cris”... Quando o Marcelo entrar com a barraca de pastel, vamos montar a “Rede Cris, a melhor do país”.

Cris ainda ri de sua ideia, quando é interrompida por uma mulher latina que chega à barraca falando em “portunhol”; ela recebera referências de sua pamonha e queria experimentar uma. Cris dá toda a atenção para a estrangeira. É interessante a reação – positiva – da cliente quando experimenta o produto. Aproveito e pergunto se sua pamonha já foi para outros estados do Brasil e/ou outros países.

- Eu não sei como conseguiram passar pela alfândega, menina. Mas eu sei que minha pamonha já foi até para a Suíça! Isso é agrado de pai e mãe que manda pamonha pra filho que está fora do país e tem aquele desejo da



pamonha. Que nem grávida! Aliás, eu já atendi criança e grávida em horários mais estranhos e diferentes que você possa imaginar!

Olho para Cris e solto uma pergunta retórica depois de quase 7 horas de entrevista: ela se orgulha do que faz? Ela diz que adora fazer pamonha, mingau*, bolinhos e que, além disso, inventa receitas diversas com o seu produto mais querido, o milho.

Dona Lucinha, cozinheira e estudiosa da culinária de Minas, conta que o mingau de milho verde é também conhecido como curau e, popularmente, corá.

- Ah, eu tenho mania de milho. Adoro colocar milho nas minhas receitas. Faço um frango caipira com milho cozido cortadinho... Hm... Um escaldado de frango com milho fresco e farinha de milho. Faço caldo de milho verde com frango desfiado no inverno... A canjicada também num falta na minha casa. Agora o meu pudim de milho é divino, menina! Eu falo que o pudim de milho é o primo chique do curau, porque tem leite condensado e creme de leite na receita. É uma coisa de louco! Sabe, meu menino fala que eu perco tempo na vida, que eu deveria ser chefe de cozinha.

O movimento na feira a essa hora é grande. Pessoas passam cheias de sacolinhas nas mãos com tudo quanto é tipo de produto diferente: legumes, verduras, vidros de pimentas, doces de compota e, até mesmo, frangos caipiras vivos. Este é o horário de maior fluxo, entre 9 e 11 horas da manhã. Um cliente está comendo a pamonha e comenta sobre o leite na receita de pamonha. Se interessa em saber sobre como ela fizera uma massa tão macia, se era esse o segredo.

- Sabe o que acontece com o leite? Ele endurece o milho e tira o sabor da pamonha. Ele é usado pelo povo antigo para amaciar a massa, mas faz exatamente o contrário. O leite dá acidez à pamonha. Para a massa ficar boa é necessário que o milho seja bom.

Pergunto se ela se importa em passar sua receita, em ensinar outras pessoas a fazer. Ela diz que não acha problemas, que para fazer pamonha não existe segredo, só olhos e mãos boas para entender a massa, saber como fazê-la com cuidado e higiene. Fala que sua funcionária mais antiga já sabe fazer um tempero muito semelhante ao seu.



- Mas eu reconheço minha pamonha mesmo sem abrir; e meus clientes mais fiéis dizem que sabem quando comem uma pamonha temperada por mim ou pela Jaqui. Por isso eu te falo: como vou ter medo de passar receita sabendo que tenho um nome forte na cidade? Muitas mulheres que são obrigadas a fazer pamonha para a família na época do milho vêm aqui na barraca e falam: Cris, me dá uma pamonha sua que eu fiz a minha, mas não tem comparação.

Acho engraçado o fato de Cris reconhecer suas pamonhas mesmo fechadas. Para me contar a façanha, ela se lembra de um episódio. Cris estava vendendo pamonhas para um restaurante que as revendia com a logomarca “Pamonhas da Cris”. Um dia, quando foi ao restaurante, olhou para as pamonhas e viu que algumas delas não eram suas. Na mesma hora, chamou o dono do restaurante e disse que não venderia mais para ele, já que estava misturando com pamonhas de outra pessoa.

-Ah, menina! Você acha que eu iria deixar meu nome ali exposto com pamonhas que eu nem sei de onde vinham? Como vou saber se a pessoa é cuidadosa, se o produto é bom, se é higiênico? De jeito nenhum!

Cris é firme no que fala e não tem medo de se mostrar segura em relação à sua receita. Ao contrário, até brinca com a situação.

- Acho que o único defeito da minha pamonha é a falta de modéstia!

O filho de Cris, Marcelo, que está tomando café e comendo uma pamonha na barraca da mãe sorri e fala para mim.

- Coloca falta nisso, hein?

O movimento continua. O sol a essa hora está quente e as pamonhas são, em sua maioria, vendidas para serem levadas. São poucos os clientes que param para comer ali. Cris me explica que na feira de quinta é mais comum que os clientes a comam na barraca, já que o público entre as duas é bem diferente.

- Aqui, tem muita gente que está fazendo compra para o almoço ou café da tarde de domingo. Na feira de quinta, como acontece durante mais horas, as pessoas vão mais pelo lazer, levam para casa também, mas comem muito por lá mesmo.

As funcionárias de Cris estão arrumando os potinhos com o mingau de milho e os bolinhos salgados. Fazem uma panela de 20 litros do mingau que sai com uma rapidez impressionante. Vou embora da feira que ferve em plena avenida passense. Ao som da flauta colombiana que invade todo o ambiente, despeço-me de Cris com um potinho de mingau nas mãos e gosto de milho e canela na boca.





notas



*Luís da Câmara Cascudo destaca o milho como uma iguaria “made in America” que possui uma bibliografia erudita e sem fim. Segundo ele, o milho teve presença forte na culinária portuguesa, o que valorizou seu uso com os indígenas do interior brasileiro que, sendo nômades, plantavam-no e obtinham uma “assistência gostosa e boa”. (Luís da Câmara Cascudo, in História da Alimentação no Brasil, p.107). Ainda de acordo com Cascudo, o milho está sendo cultivado nessas terras há cinquenta séculos, já registrado como alimento no império dos Incas, colhido no mês de Junho, chamado de “Páscoa do Sol”, Inti-Rayamí, a colheita do milho dominador.

*Luís da Câmara Cascudo conta em seus relatos a possível origem da palavra pamonha. Segundo ele, pamonha, de pomong, é pegajosa, grudenta e viscosa seja de milho ou arroz. A iguaria, a princípio, era como um bolo gelatinoso e adoçado, envolto em folha de bananeira e era comido tanto isoladamente quanto dissolvido em água- correspondendo ao açaçá africano. A pamonha nos séculos passados não era exatamente o mesmo alimento de hoje. Geralmente, era assada em folha de bananeira, como no registro de Luís Câmara Cascudo. No livro de Maria Stella Libanio Christo, Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais, encontramos a citação de Códice Costa Matoso (Biblioteca Municipal de São Paulo, 1749) que diz que se faziam do bagaço do milho umas bolas que eram colocadas em folhas debaixo das brasas do fogão e assadas dessa forma, “são gostosas e se chamam pamonhas”.



Verdade que só de doces sou grande amigo;
por doces farei um romance; farei um soneto
por um dedo mel; darei um juramento falso por
um torrão de açúcar. (...) Fidalgo brasileiro por
nome D. Açúcar, homem de grande engenho (...)
Anatômico Jocosó (único do século XVIII)

Nunca um brasileiro dispensou o adoçar a
boca depois de salgar o estômago.

Luís Câmara Cascudo

Agrado sabor rapadura e mel



O ano era 1960. José Cândido de Paula morava na pequena cidade de Passos, no bairro São Francisco, rua 11 de dezembro. Morava com sua esposa, Maria de Lourdes Ribeiro, e seus dez filhos: Paulo, Ignácio, Messias, João, Luís e as cinco Marias (de Fátima, de Lourdes, José, das Graças e Aparecida). Para o sustento de tantas bocas, José trabalhava em um açougue e, para complementar, fazia doces como pé de moleque, cocada e doce de leite, além dos pirulitos vermelhinhos, em forma de cone, que eram sucesso com as crianças. Todos os dias, em seu fogão de lenha, fazia os doces e saía para vendê-los no tabuleiro, em cima de sua carroça. José sempre gostou de fazer doces e com a ajuda da esposa, que tinha mão cheia para o forno e fogão, ficou famoso na cidade. Depois de andar pra lá e pra cá na carroça, atravessar a cidade de porta em porta e conseguir clientes, José se dedicou apenas à feitura e comércio de doces, largando o açougue.

Apesar do relativo sucesso, José sentia que faltava algo em seu tabuleiro. Alguma coisa que o diferenciasse dos outros bons doceiros e doceiras da cidade, como seu Chiquinho Doceiro. Foi então que José “descobriu” uma receita que agradou o gosto dos passenses e lhe trouxe bom retorno financeiro: o doce na palha.

À base de mel* e rapadura*, o doce na palha (como o nome já diz, vem enrolado na palha – como aquelas dos cigarros) tem sabor leve, além de ser prático por sua embalagem e sua consistência.

O negócio de José foi crescendo e, em 1975, comprou um carro Variante para ajudar nas vendas. Era seu sonho tornar o negócio mais moderno, melhorar as condições durante a feitura. Porém, o patriarca não pôde continuar a desenvolver seu comércio: morreu no mesmo ano que comprou seu carro. José deixou o





negócio para os filhos, junto de seu caderno de receitas com todos os segredos. O filho mais velho, Paulo, continuou a tradição do pai a partir daquele ano, já que a mãe não queria trabalhar em seu lugar. Durante 15 anos, o primogênito persistiu com o comércio dos doces passando-o para o irmão, Raimundo, assim que este se sentiu apto para trabalhar com o doce na palha.

E foi assim, há 22 anos, que Raimundo de Paula começou a fabricação do doce na palha – ainda na Rua 11 de dezembro, passando depois para a Rua Coronel João Lourenço, onde hoje é a fábrica “De Paula Indústria e Comércio de Doces LTDA-ME”.

-Comecei a trabalhar com os doces em 1990 por meio período, pois eu ainda estava mexendo com Administração Fazendária. Quando começamos a crescer, pensei melhor e vi que podia ficar apenas com o doce, seguindo a tradição da família, conta Raimundo.

Estamos na sede de sua fábrica, onde funciona também a lojinha do doce. O ambiente é todo branco, com apenas um balcão de vidro e algumas prateleiras com os saquinhos de doce na palha. Não possui nenhum adereço, nada que lembre a família, a mineiridade... O ambiente é simples e reflete um pouco da objetividade e praticidade de Raimundo que, com certa timidez, me conta a história dos doces e das lembranças de sua família com meio



sorriso no rosto. Quando faço alguma pergunta, Raimundo ouve, pensa alguns segundos, reflete e responde de forma clara e rápida. Enquanto me conta dos anos 60, do começo do doce na palha, ele se lembra de poucos detalhes.

-Tem muitas partes da história de meu pai e do doce na palha que eu não sei. Por exemplo, não me lembro de como ele descobriu essa receita ou, até mesmo, se a inventou. Só me lembro de que ele foi pioneiro em Passos. Eu me recordo muito bem de ver papai subindo na carroça com os doces. Ele ia de casa em casa vendê-los. Apenas quando meu irmão tinha 13 anos que compramos um carro.

Depois de José, ao longo dos anos, foram aparecendo outros doceiros que produziram e produzem doce na palha em Passos.

- Aqui na cidade, somos quatro produtores de doce na palha, sendo que eu e mais duas estamos nesse bairro. Mas, eu sei que, se hoje há outras pessoas que fazem essa receita na cidade, foi porque passaram por nós, aprenderam aqui. A dona Sebastiana aprendeu com a filha, que trabalhou aqui, a irmã dela também fabricava... E assim por diante. Mas, sabe como é, né? Muita gente começa a fabricar, mas logo para. Não é fácil começar um negócio desses hoje em dia. Especialmente pela adaptação ao mercado, pelas difíceis e rigorosas exigências da Vigilância Sanitária. Vender alimento é muita responsabilidade.

Comento com Raimundo que ele não foi o único a falar das regras da Vigilância estadual. Cris também comentara por cima sobre as regras a serem seguidas. Pergunto em quem, por exemplo, o órgão interfere.

-Em muitas coisas, até mesmo na nomenclatura do doce. Esses tempos atrás, tive que mudar de “doce na palha” para “bala na palha” no rótulo. Eu não sei por que, já que as pessoas o chamam de doce na palha há 52 anos. Mesmo com a mudança, todos continuam a chamar de doce na palha, uai. A Vigilância também interfere na embalagem, agora o doce não pode mais ter contato direto com a palha, a gente teve de adaptar colocando o papel celofane antes. Além das adaptações no estabelecimento, nos instrumentos utilizados...

Outra coisa que a Vigilância Sanitária de Minas Gerais e o Ministério da Saúde, onde Raimundo também é cadastrado, exigem é a restrição do acesso das pessoas à fábrica. Por isso, ele justificou que eu não poderia entrar na cozinha, acompanhar a feitura do doce e, também, tirar fotos de seu processo até as prateleiras da loja.

-Teve uma história chata em relação a isso, inclusive. Uma de minhas funcionárias teve bebê e, um dia, durante a licença maternidade, ela veio com o filho nos visitar e o mostrar para as colegas. Bem na hora que estava lá dentro com o bebê, o cara da Vigilância passou aqui e nos multou. Eles são rígidos e sempre nos visitam para ver se está tudo certo.

Essa é uma característica marcante da “nova culinária mineira”, ou seja, a forma contemporânea de fazer comida, de vender alimento no estado; algo mais industrializado. As adaptações exigidas pela vigilância* proíbem certas tradições seculares da cozinha regional. Proíbem muitos de seus antigos instrumentos (como os tachos de cobre, a colher de pau, mesas de madeira etc). Tornam-na mais fria, mais cheia de inox, de materiais inoxidáveis. Com a presença de máquinas que, algumas vezes, substituem o ser humano no processo. Tudo isso para torná-la mais higiênica.

Raimundo incorpora essa mudança na culinária mineira. Não abre as portas da cozinha para a jornalista que o interroga, não abre “as panelas” para as fotos. Tudo em nome das regras. Da higiene. Mas, apesar disso, ele ainda se revela, relembra suas histórias, conta um pouco de sua família e, sim, valoriza muito o doce na palha e sua tradição de 52 anos na cidade de Passos.





Na família De Paula, os homens é quem estão na cozinha e à frente do comércio de doces. Ele tem a fábrica do doce na palha, Paulo fabrica doce (como pé de moleque e doce de leite) e Ignácio faz os antigos pirulitos vermelhos de tabuleiro que o pai vendia.

-Na nossa família, a cozinha é lugar dos homens. Minhas irmãs, as Marias, são todas professoras, são estudadas. Seguiram outro caminho. Sobrou a nós três seguirmos os passos do nosso pai.

Apesar disso, Raimundo conta que as irmãs têm a mão boa para a cozinha. Adora o frango caipira da Fatinha (Maria de Fátima) e outras delícias das Marias.

- As minhas irmãs também fazem algumas coisas gostosas. Puxaram, de certa forma, a mão da mamãe, que era mulher de forno e fogão. Cozinhava muito bem no fogão de lenha lá de casa e sempre ajudou papai. Ela fazia um tutu delicioso... Mas ela nunca mais mexeu com os doces, depois da morte de papai, e as minhas irmãs não tomaram parte em relação a isso. Mamãe morreu em maio do ano passado, uma pena. Ela saberia contar melhor como começaram os doces na palha de Passos.

O doce já é uma tradição na cidade, um “cartão postal” em muitos restaurantes e hotéis. É considerado símbolo da culinária passense, mineira.

- Hoje, a gente tem várias parcerias, como com o restaurante do Turvo; há anos, eles compram doces e servem aos clientes juntamente com a conta. O Hotel Vila Rica também compra sempre, fazem agrados aos clientes. Esses dias mesmo, a Celi-na disse que deixou uma cesta com doces mineiros, incluindo os nossos, nos quartos do seu hotel para uma banda famosa que estava na cidade.

Além de artistas, clientes de hotéis e restaurantes, o doce na palha é muito procurado para servir de agradecimento, para revelar a gratidão de quem reconhece o trabalho duro de médicos e enfermeiros.

-O pessoal gosta de agradecer com o doce na palha. É inacreditável como a gente vende doce para o pessoal levar para médicos, enfermeiros, dentistas... Dizem que é ótima maneira de agradecimento. Vira e mexe o pessoal que faz tratamento de quimioterapia em Ribeirão Preto e Barretos leva pacotinhos





para os doutores. Eu fico feliz em saber que o doce é servido como forma de carinho.

O doce, ou o carinho, vai para longe, viaja por todo o Brasil. Além de Passos e região, Raimundo revende seus doces para Belo Horizonte, São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Salvador, Vitória da Conquista, Campinas, Mogi Mirim e Ribeirão Preto. E mais, ele já chegou a exportar o doce na palha para Portugal; porém, desistiu das exportações pela demora que a mercadoria levava para chegar ao destino por correio e pelo preço alto que taxavam nos produtos. Por isso, atualmente, Raimundo vende apenas em território nacional.

- O pessoal de fora que vem aqui na loja comprar o doce fica doido. Aham nosso doce a coisa mais diferente do mundo, chamam-no de “pamoinha”, por causa da embalagem. Eles adoram o sabor, que é singular. O doce na palha é gostoso porque não é muito forte, não dá aquela sensação de doer a garganta de tanto açúcar.

E foi numa dessas visitas de turistas que Raimundo se inspirou e trouxe inovações para seu negócio. Ele conta que, certa vez, chegaram nordestinos à loja e perguntaram se ele não tinha o doce com sabor de gengibre.

- Aí eu pensei, pensei... E cheguei à conclusão que deveria tentar algo assim. Que se diferenciasse. Do mesmo jeito que meu pai procurou algo que o destacasse dos outros, também eu tinha que criar algo. Então, fizemos uma receita do doce com gengibre que fez muito sucesso. Depois dessa, vieram outras. Hoje temos de gengibre, banana, café, amendoim e coco, além da tradicional, claro. A minha preferida é a de banana, mas a mais vendida é a tradicional, sem sombra de dúvidas.

A média de vendas de Raimundo é de 300 pacotes de docinhos por dia, cerca de 80 quilos. A fabricação é feita toda manhã e a fase da embalagem acontece na parte da tarde. Raimundo me olha e dá um sorriso.

- Você quer que eu chame a funcionária para embalar alguns doces? Aí você tira foto, pelo menos dessa fase...

É claro que aceito. Raimundo sai rapidamente, chama a funcionária Maria Tereza Massoli Matos, embaladora há anos em sua fábrica. Ela traz uma bandeja com alguns docinhos e um maço de palhas com o papel celofane. Coloca de forma organizada em cima de uma mesa branca, sorri e conversa comigo sobre seu trabalho na fábrica. Ela faz o serviço toda tarde, empacotando cerca de quarenta e dois pacotinhos com quarenta docinhos cada.

-É, o doce faz muito sucesso. Olha para você ver. Só eu embalo mais de quarenta pacotes por dia, fora as outras funcionárias. Mas, sabe, eu acho que a gente vende mais para fora do que para Passos. O pessoal liga direto encomendando o doce para outras cidades. E o povo daqui já se acostumou



com o doce, conhecem nosso trabalho. E é muito bom, né?

Maria Tereza é uma das dez funcionárias de Raimundo. Além dele e do filho mais velho, Rafael, apenas trabalham mulheres na fábrica. Os dois ficam mais para coordenar e administrar os serviços. Raimundo conta que, de seus três filhos, Rafael é o primeiro a entrar no negócio, apesar de fazer faculdade de Direito.

-Eu quero muito que meus filhos continuem esse projeto que começou com meu pai. Mesmo querendo fazer concurso público, ser advogado, o Rafael já sabe administrar, sabe o que tem que ser feito e me ajuda muito. Ele equilibra uma coisa e outra, vem só à tarde mesmo.

Pergunto se o filho também aprendeu a fazer o doce na palha.

-Ah, sabe! Claro... Nós que somos responsáveis por algum negócio, temos de saber melhor do que ninguém a fazer aquilo que vendemos, não é? Eu coloco a mão na massa, apesar de ficar mais na administração e cuidando das revendas. Mas, vou à cozinha todos os dias e experimento a massa. Se não tiver no ponto certo, eu mando as funcionárias voltarem com o tacho e fazerem de novo, até ficar bom. Ontem mesmo, cheguei lá e provei o doce de banana que já estava indo para a embalagem. Na hora que coloquei na boca, mandei pararem tudo e fazer de novo. Funcionário é assim, muitos só querem saber de cumprir horário e ir embora. E a gente que é proprietário tem que pensar nos clientes, na satisfação deles e na qualidade do produto. Sempre.

Por causa desse tipo de situação, Raimundo conta que tenta ao máximo manter funcionárias antigas em sua fábrica. Ele acredita que a qualidade do produto está diretamente relacionada a isso.

- Eu mantenho o maior tempo possível. Tento não ter problemas, tratá-las bem. As funcionárias antigas já sabem o ponto do doce certinho, como a gente gosta. Ao longo dos anos, elas vão criando esse sentimento de responsabilidade para a melhor qualidade do produto.

Algumas vezes durante a entrevista, Raimundo elogia uma e outra funcionária, como Tatiane, que faz de tudo um pouco e aparece algumas vezes na sala onde fazemos a entrevista. O sonho de Tatiane é ser jornalista, mas, enquanto a universidade não é realidade, varre o chão de uma sala ao lado de onde estamos e presta atenção nas perguntas.

-Legal hein, Raimundo? Tá chique sendo entrevistado por jornalista... Um dia eu ainda tenho um gravador desses! Raimundo ri e completa.

-Essa menina é muito boa, viu? Responsável, trabalhadora. Faz de tudo aqui. Ajuda bastante as outras funcionárias. Quebra um galho para nós.

Tatiane ouve, sorri e volta a varrer a sala. Converso com Raimundo sobre as condições de trabalho e de venda do doce no passado e no presente; negócio que seu pai iniciou vendendo numa carroça e que, agora, tem revenda no país todo. Falamos do processo de industrialização que acontece aos poucos.

- É, a gente tem que ir melhorando o negócio de acordo com as opções de mercado. Mas meu produto é bem artesanal no sentido de ingredientes e, mesmo, no modo de fazer. A gente vai se adaptando, mas não largamos algumas tradições. A rapadura que a gente usa, por exemplo, é do rapaz “Formoso da terra”, ele mesmo faz. E o mel é cultivado em minha própria fazenda, pelo meu cunhado. Quer coisa menos industrial que isso?

Já a palha vem de um pouquinho mais longe, da cidade de Sales Oliveira, no estado de São Paulo. Ela já vem cortada e esterilizada, pronta para o uso. Raimundo levanta, pega um pacote de doce para mim.

-Aqui, ó. Leve um para você, um pouco desse doce tradicional de Passos. Não adianta ficar falando do doce se não comer, não é verdade? Presente meu, espero que goste.

Eu adoro o doce, cresci comendo o doce da palha quando almoçava no Turvo e sempre tinha em casa. Doce na



palha tem gosto de minha infância. Agradeço e ajeitamos uns doces para fotografá-los. Raimundo é tímido, mas ensaia meio sorriso para as fotos que fazemos depois da entrevista. Mostra os doces, seus diferentes sabores e se diz interessado no resultado de meu trabalho. A entrevista é mais curta, pois o tempo de Raimundo é curto. O telefone tocou por três vezes durante a conversa. São muitas encomendas. Despeço-me dele com um pacote de doces e histórias na mão. Antes de entrar no carro, olho e faço minha última pergunta. -O que o doce na palha significa para você, Raimundo? -Para mim, o doce é tudo. É algo gratificante. Fazer o doce e vendê-lo para tão longe é continuar a história da minha família, de Passos. É levar essa história para quatro cantos. E eu vou fazer isso até a hora que eu puder. Raimundo dá um tchauzinho e entra para a loja. E vai cuidar dos doces, da culinária de Passos. Da tradição De Paula.

notas



*Doce, doce como o mel, era o mel de abelhas, anterior ao gênero humano, amado pelas três bocas da etnia brasileira. Nem os negros e nem os amérindas faziam doces, além da pura degustação da sacarose vegetal e mastigar os favos das colméias, com cera, abelhas e mel, conjuntos. Luis Câmara Cascudo, in *História da Alimentação do Brasil*, p. 592

*É preciso incluir o açúcar entre os alimentos e as gulodices. Dos engenhos, a primeira teria sido a rapadura, popularíssima, raspadura, com maior apuro ortográfico. Depois do mel e caldo de cana. Da garapa de mel, vinda das borras, inicial da cachaça. (...) A rapadura não ficou sendo apenas guloseima, mas um elemento condimentar, real e mais assíduo que o açúcar ou o pão na alimentação sertaneja, acompanhando a refeição (...). Luis Câmara Cascudo, in *História da Alimentação do Brasil*, p. 604 e 605.

*De acordo com o site da Vigilância Sanitária de Minas Gerais (www.saude.mg.gov.br), os principais objetivos da VISA (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, Lei 13.317 de 24-09-1999) são: Eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.





São João

Batista do Glória

Alexandre Marino (in OS OPERÁRIOS DA PALAVRA, 1979)



são joão batista do glória
é mais que a margem do rio
é menos que um domingo vazio
é mais que a margem da história
são joão batista da usina
transformando os homens em açúcar
sem contudo se adoçarem nunca
porém sempre engrossando a vinha
são joão batista, operária
do pó da terra, sem asfalto
mesmo que os aviões, lá do alto
a violentem e maltratem
são joão batista, rancheira
só o rio grande confia
aquilo que em segredo se cria
em sua vida usineira
são joão batista existe
mesmo que em silêncio, isolada,
não seja a história contada
de seus homens loucos e tristes
são joão batista, anônima
é mais que a morte aparente
que leva os homens em corrente
para seu estado de coma.

História dessa Glória

A história da cidade de São João Batista do Glória é incerta, contada e registrada de forma oral, ou com documentos tardios. Há, pelo menos, quatro versões para sua origem, mas acredita-se que, antes dos brancos colonizadores da região, já havia indígenas morando no local há milhares de anos, graças ao Sítio Arqueológico do Letreiro, às pinturas rupestres e aos objetos encontrados no lugar, pertencentes à Arte Rupestre Pós-Glaciária.

De acordo com o site da Prefeitura do Glória, a origem histórica da cidade é explicada em segmentos diferentes que, apesar de não se contradizerem e, até mesmo, se complementarem, podem explicar a evolução histórica da cidade.

O primeiro segmento é do historiador Waldemar de Almeida Barbosa, que afirma serem os fundadores da cidade João Ferreira da Silva, José Joaquim Galarte (ou Goulart) e os capitães João José de Souza e Antônio José de Faria, que se fixaram no local em 1820, em parada da viagem que faziam de Candeias aos sertões de Goiás, em busca de terras.

A outra versão é inspirada na Enciclopédia dos Municípios Brasileiros (volume 27) que conta como doadores do





terreno de 70 alqueires os irmãos Daniel e Joaquim Goulart, cumprindo uma promessa que fizeram a São João Batista. De acordo com a versão, um dos irmãos ficara muito doente nessa parada durante uma viagem que faziam; assim, tendo se apossado de uma vasta extensão de terras de boa qualidade, os irmãos prometeram doar essa área e uma capela, caso o irmão doente se recuperasse. E foi o que aconteceu, no início do século passado (esse segmento também acredita que isso ocorrera pelos anos de 1820). Com os alqueires doados a São João Batista, forasteiros e suas famílias que chegavam à região em busca de terras férteis puderam construir um povoado que, de acordo com o recenseamento realizado em 1890, contava com 4.127 habitantes.

O terceiro segmento sobre as origens históricas do povoado na região é conforme um manuscrito de Raphael de Simone, realizado pela requerida justificação ao Juiz de Paz de 1894 e promovida pelo Reverendíssimo Vigário da Paróquia, Padre Evaristo Firmiano Ribeiro, que teria tomado posse da paróquia em 1891 e não encontrara nenhum documento que confirmasse a posse dos 70 alqueires doados para a Igreja Matriz São João Batista. Assim, o pároco inquiriu pessoas “antigas, honestas e capazes de informarem” sobre detalhes da história da Paróquia, já que a tradição verbal, até aquela hora, imperava. Os moradores teriam confirmado a doação, mesmo afirmando não conhecerem o tal tenente José Joaquim Goulart e desconhecere seus motivos para tanto; tais moradores afirmavam que as informações procediam e que tinham tomado conhecimento por meio de dois netos do tenente, Daniel da Costa Goulart e João da Costa Goulart. Em 1957, durante escavações da Igreja Matriz, encontraram vestígios dos sepultamentos feitos nos tempos remotos da cidade.

Há também, nesses manuscritos de Raphael de Simone, vagas informações, sem procedências definidas, de que os bandeirantes, em meados do século XVIII, povoaram o local enquanto buscavam o caminho para o rio São Francisco (famoso pela riqueza em diamantes). Com uma terra fértil, clima ameno e o rio margeando a região, os bandeirantes podiam plantar e construir um povoamento no local durante idas e vindas.

O quarto e último segmento é do historiador Antônio Grilo que defende em seu livro Glória – Memórias da cidade de São João Batista, que a área determinada era parte da sesmaria do sítio da Glória, pertencente a Dona Josefa Molina de Nolasco que enviou à região seus parentes, capatazes e escravos para seu povoamento e manutenção das terras. De acordo com Antônio Grilo, em meados do século XVIII (por volta de 1770), não conseguindo expulsar os moradores da propriedade e se tornando inconveniente (economicamente falando) a manutenção do lugar, a proprietária doou a terra para o “patrimônio do santo” e escolheram São João Batista por causa do Rio Grande que banhava as terras, homenageando o santo que batizara Jesus Cristo.

Mesmo com tantas possibilidades, sabe-se que a paróquia de São João do Glória foi criada em 4 de julho de 1857. Porém, os serviços de Registro Civil só foram trazidos para a paróquia em 12 de janeiro de 1889, sendo que os serviços do tabelionato existiam antes disso (acredita-se que se iniciaram em maio de 1894, segundo os manuscritos de Raphael de Simone).

A elevação de “Arraial” para “Distrito” veio em 1842 (Lei número 239, de 30 de novembro de 1842). Em 1857, o Curato foi elevado à Paróquia (Lei número 812, de 4 de julho de 1857).

A emancipação do município, pertencente a Passos, até então, foi em 1948 (lei estadual nº 336, de 27 de dezembro de 1948), tornando-se, finalmente, a cidade de São João Batista do Glória.



São João Batista do Glória, MG: “Viver aqui é uma Glória”*

São João Batista do Glória - ou apenas Glória, para os “íntimos” – tem hoje cerca de 6.900 habitantes (6.887, segundo site do IBGE) que vivem em uma área de 548 km² na região de Cerrado, no sudoeste mineiro, onde fica a pequena cidade. Apesar de pequena, Glória tem participação grande na produção de álcool obtido em suas usinas de cana de açúcar. A cidade também tem importante representatividade para o turismo de sua região, apresentando diversas pousadas aos turistas de todo o país, que vem procurar no local as inúmeras cachoeiras (como a da Grinalda, do Quilombo, da Mata do Engenho e da Vitória) e, também, o ecoturismo (com trilhas, rapel, trekking, tirolesa etc) cada vez mais valorizado no Brasil e no mundo. É em São João Batista da Glória que está localizado um dos principais atrativos das Nascentes das Geraís, o Paraíso Perdido.

Devido à sua paisagem deslumbrante, São João Batista do Glória oferece uma vista linda, desde quando chegamos à cidade – pela travessia da nova ponte no Rio Grande que a liga à cidade de Passos (até 2010, a travessia do rio, que as separa, era feita de balsa).

Com uma população pequena, a cidade do Glória é um retrato do interior mineiro. As ruas pequenas, com casinhas antigas e o clima bucólico (mesmo em dias de semana), as famílias de São Sebastião Batista do Glória mantêm tradições seculares em sua culinária – servida hoje como cartão postal em suas pousadas e hotéis, sendo mais um atrativo turístico para pessoas que vêm de longe, como da capital mineira, Belo Horizonte, e de cidades de todo o estado de São Paulo. Oferecendo pratos tradicionais e doces típicos da cidade e do estado, é possível encontrar no Glória casas e restaurantes com fogão de lenha que cozinham, acima de tudo, comida gostosa com gostinho de “roça”.

*slogan turístico da cidade





O Rancho da Goiabada

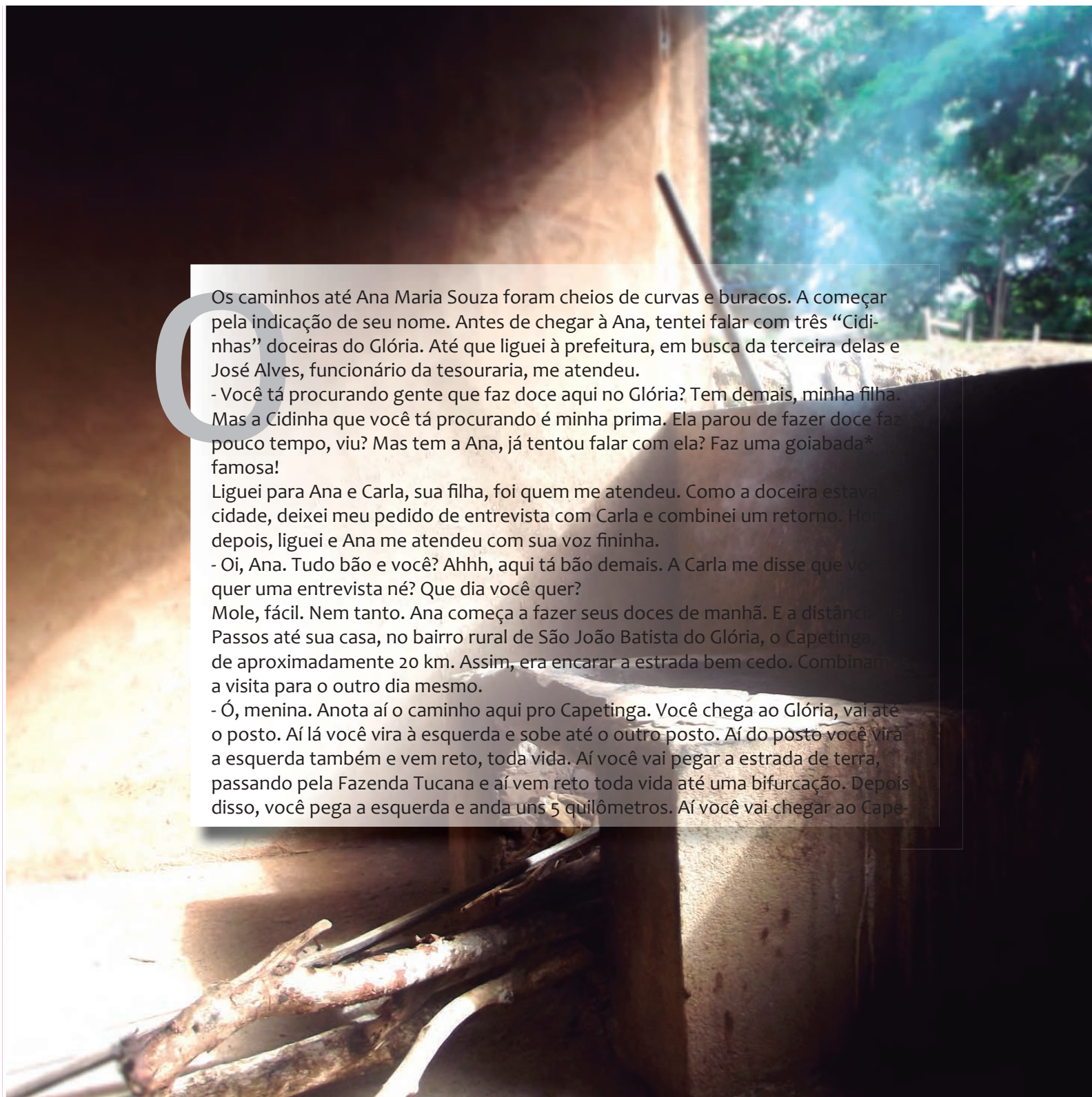
Os bóias-frias quando tomam umas birita
Espantando a tristeza
Sonham com bife-a-cavalo, batata-frita
E a sobremesa
É goiabada-cascão com muito queijo
Depois café, cigarro e um beijo
(...)

João Bosco e Aldir Blanc

Em parte alguma, talvez, se consuma tanto doce como na
província das Minas; Fazem-se doces de uma multidão de
coisas diferentes; mas, na maioria das vezes, não se distin-
gue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos.

Augusto de Saint-Hilaire

Ana Maria do Capetinga



Os caminhos até Ana Maria Souza foram cheios de curvas e buracos. A começar pela indicação de seu nome. Antes de chegar à Ana, tentei falar com três “Cidinhas” doceiras do Glória. Até que liguei à prefeitura, em busca da terceira delas e José Alves, funcionário da tesouraria, me atendeu.

- Você tá procurando gente que faz doce aqui no Glória? Tem demais, minha filha. Mas a Cidinha que você tá procurando é minha prima. Ela parou de fazer doce faz pouco tempo, viu? Mas tem a Ana, já tentou falar com ela? Faz uma goiabada* famosa!

Liguei para Ana e Carla, sua filha, foi quem me atendeu. Como a doceira estava na cidade, deixei meu pedido de entrevista com Carla e combinei um retorno. Horas depois, liguei e Ana me atendeu com sua voz fininha.

- Oi, Ana. Tudo bão e você? Ahhh, aqui tá bão demais. A Carla me disse que você quer uma entrevista né? Que dia você quer?

Mole, fácil. Nem tanto. Ana começa a fazer seus doces de manhã. E a distância é de Passos até sua casa, no bairro rural de São João Batista do Glória, o Capetinga, de aproximadamente 20 km. Assim, era encarar a estrada bem cedo. Combinamos a visita para o outro dia mesmo.

- Ó, menina. Anota aí o caminho aqui pro Capetinga. Você chega ao Glória, vai até o posto. Aí lá você vira à esquerda e sobe até o outro posto. Aí do posto você vira à esquerda também e vem reto, toda vida. Aí você vai pegar a estrada de terra, passando pela Fazenda Tucana e aí vem reto toda vida até uma bifurcação. Depois disso, você pega a esquerda e anda uns 5 quilômetros. Aí você vai chegar ao Cape-



tinga, tem um monte de casinha aqui. Aí é só você perguntar onde é a casa da Ana dos doces, todo mundo sabe te informar. Entendeu?

Entendido, pego a estrada com mãe e irmã – aventureiras e companheiras de entrevistas e reportagem. Vamos cedo, o céu ainda espreguiça. Atravessamos a ponte do Rio Grande com um sol ainda nascendo no horizonte. Foi tudo muito tranquilo até chegarmos à Capetinga e nos perdermos. A estrada de terra está muito escorregadia devido às chuvas fortes e intensas desse janeiro, com enormes buracos dos pneus de caminhões leiteiros que passam todos os dias. Pronto. Atolamos e, para nosso azar, quem veio nos ajudar era um senhor surdo-mudo. Não entendíamos o que queria nos comunicar, portanto fui procurar ajuda batendo na porta de uma casinha próxima. - Vocês estão atrás da Ana? A casa dela é aquela grande, a primeira... Passaram por ela, uai. Vou chamar meu marido lá na ordenha para ajudar a desatolar o carro. Quase sempre vem gente aqui e atola nesses buracos... Enquanto o marido da moça não chega, sigo a pé com minha irmã até a casa de Ana. Chegamos e sua filha, Carla, nos recebe.

- Ah! Eu vi vocês passando aqui... Pra lá a estrada fica ruim né? Minha mãe já tá vindo, ela só foi ali pegar leite pra fazer o doce de leite...

Ana chega com um balde. É sorridente, trata-nos com uma intimidade quase inocente, dessas de porta aberta.

- Oi gente! Fui lá pegar o leite que meu marido colheu mais cedo. Já tô arrumando as coisas aqui pro doce. Vocês ficam à vontade, já tomaram café? Acabei de passar...

São 9 horas da manhã. Ana começa a rotina cedo. Hoje vai preparar doce de leite, doce de goiaba (goiabada mole) e doce de amendoim. As goiabas já foram colhidas na própria roça e o amendoim já está torrado. Ana fala comigo enquanto faz os serviços.

- Ohhh menina. Vou te falar, viu? Trabalho de roça num é fácil não... Mas a gente acostuma, né? Eu gosto muito do que faço. E aqui é assim, você faz o doce e o que você faz, você vende. Não tem jeito.

A doceira tem uma rotina incessante. Trabalha todos os dias da semana, sem férias e feriados.

- Ah, não tem jeito. É de domingo a domingo. E começo cedo e vou até de madrugada. Quando tenho encomenda, minha filha, é uma correria. Eu não sossego enquanto não entrego tudo em dia. Se precisa, eu varo a noite e emendo o dia. Desse jeito, 24 horas. Às vezes eu penso bem e acho que é bobeira eu trabalhar tanto assim. Mas depois eu começo a fazer os doces e fico feliz com isso... E dá uma rendinha boa.

Os doces são vendidos na própria roça, já que muitos turistas ou moradores do Glória e da região vêm até a sua casa para buscar. Além disso, Ana vende na cidade, na casa de uma amiga.

- Eu deixo os doces na casa da minha amiga e comadre. A gente deixa uma plaquinha lá “vende-se doce” e aí é uma beleza. Mas o pessoal compra muito porque a fama vai de boca em boca. Eu vou duas vezes por semana para a cidade, aí a gente etiqueta com a validade, tudo direitinho. E assim vai, menina. Mas antes disso, a gente ia de porta em porta, vendia na rua mesmo.

Ana sorri e agora prepara o tacho de alumínio. Joga o leite todo e já pega açúcar e a pá enorme de madeira.

- Doce de leite eu faço todos os dias. O de leite e o de amendoim são os que eu mais vendo. São mais rápidos e mais procurados. Mas eu faço muito o de goiaba, o de banana... E eu faço queijo também, né? A gente vende demais.

Os clientes são de diversos lugares: Glória, Passos, Belo Horizonte, Ribeirão Preto, São Paulo, entre outras.

- Ah, menina. O pessoal de São Paulo vem demais aqui procurar doce de goiaba e de leite. Eles gostam muito porque é tudo muito natural né? E sempre perguntam “o doce é de goiaba caipira, né?”. Eu faço com goiaba de



mercado e com essas daqui da roça mesmo. É uma goiaba mais asperenta, mas é mais saborosa. Dizem que o gosto é bem mais forte, mais gostoso. Já o doce da goiaba comprada é mais fino, mas tem gente que diz que nem se compara o gosto.

Além da goiabada em barras, Ana Maria faz o doce mole para comer de colher.

-Eu vou pegar o doce de goiaba mole que fiz ontem e vocês comem um pouquinho com o queijo. É produção minha também, viu? Eu tinha feito um ontem para vocês, mas aí chegou um senhor aqui desesperado atrás do queijo. Disse que o filho tava até com febre de vontade de comer o tal do queijo e tive que vender o que fiz pra vocês... Você acha?

Vez ou outra, Ana solta um “você acha?” no final de suas frases. Depois do bordão, solta uma risadinha e arruma algo para mexer. Ela não para.

-Aqui, ó. Experimenta para você ver. Ele fica vermelhinho assim por causa do tacho de cobre, menina. Se você faz no de alumínio, a goiabada fica escura, numa cor feia... Tem gente que coloca corante, mas eu não ponho nada não. Aqui é tudo caseiro mesmo.



Todos os doces de Ana Maria são feitos artesanalmente, com ingredientes da roça – ou são comprados na cidade do Glória. Ela compra bananas, amendoim e goiabas no mercado lá. Os doces das outras frutas, como o de laranja, e o de leite são feitos com as coisas de casa mesmo. Por isso, explica que tem que ter muito cuidado com a higiene e com a validade dos doces. Por serem caseiros e não conterem conservantes duram menos tempo.

- O doce de leite em pedaço perde menos que o mole. A goiabada também. Mas é tudo colocado nesses potinhos de plástico aqui, ó, que eu compro prontos, esterilizados. Não dá para fazer naqueles potes de vidro, aquilo lá é perigoso, porque pode embolorar o doce. Eu já embalo tudo aqui na roça e levo pra cidade só faltando etiquetar e passar uma fita no papel celofane.

Pergunto à Ana se ela sabe quanto de doce ela faz e vende na semana. Ela diz que é relativo e que não faz ideia, que faz conforme as encomendas e a quantidade de ingrediente que consegue obter. E “vai indo”, como diz. -O doce de leite e o de amendoim eu faço sempre, não tem interrupção. Os de fruta vão depender da estação... Se bem que, hoje em dia, a gente acha toda fruta o ano todo. Banana sempre tem, mesmo a goiaba. Estranho né? Você acha?

Ana conta que tudo o que faz, vende. A procura de doces por aqui é alta, devido à demanda dos turistas das pousadas na região. Só no Capetinga, Ana Maria aponta cinco ou seis doceiras de quem, aliás, é parente.

-Aqui no Capetinga todo mundo é parente. Que nem a Cidinha que você falou, ela é minha prima e minha cunhada; o doce de goiaba dela é famoso... Mas ela parou de fazer, menina, porque ela tá gorda demais, não consegue ficar em pé mexendo tacho não. Tem a Penha ali em cima, que é minha prima, que faz pamonha e doce de goiaba. Lá para frente tem outras primas minhas doceiras... O que você mais acha por aqui é o de goiaba mesmo. Todo mundo faz. E o que a gente faz, vende, com certeza.

Tanta tradição vem de gerações passadas. Ana aprendeu





a fazer doce com os pais, Custódio Francisco e Olinda Alves de Souza. Desde criança, Ana Maria acompanha a feitura de doces de fruta e de leite para o “gasto” de sua família. Sempre havia doce nas prateleiras da casa de Dona Olinda, hoje com 92 anos.

Em A bolsa e a vida, Carlos Drummond de Andrade evoca suas memórias gustativas dos doces mineiros: Também simples os doces, mas deles se poderá dizer, sem ênfase rememorativa, que nunca mais serão provados com a mesma pasta e sabor, feitos eram segundo velhas receitas de família, avaramente guardadas até mesmo de primas e cunhadas, a quem se queria cativar com a oferta de tabuleiros repletos de coisas pecadoramente gostosas, mas a quem se negava o ‘segredo’.

-Ah! Mas meu pai e minha mãe não deixavam faltar doce em casa nunca. Eles sempre adoraram, todos nós. Quando chegava visita, tinha que dar um docinho, né? A gente mandava pros parentes também. E era de tudo quanto é fruta que você imaginar.

Ana Maria é irmã caçula de onze filhos. Nasceu e foi criada nesta mesma roça onde vive, assim como a mãe que fora criada no mesmo lugar e aprendera, por sua vez, a fazer doce com os pais. Portanto, Ana é a terceira geração da “toada”, trabalho duro na roça, trabalho suado nos tachos quentes dos fornos de lenha.

-Na minha família é tradição fazer doce. Mas a Carla, minha filha, não quer saber de trabalho na roça não. Nem quer mexer com doce. Ela diz que ‘nem morta vou trabalhar com isso’. E sabe, menina, hoje em dia ninguém quer mexer com o calor do fogo não. A Carla faz é florzinha para unha e vende para as manicures lá na cidade. Você acha que ela fica aqui nesse calorão, esperando o ponto do doce? É essa juventude, eles querem fazer coisas que andam rápido. Não têm paciência...

Ana nunca morou na cidade. Ela e o marido tinham uma casa na área urbana, mas a venderam. Pergunto se ela não pretende sair da roça, se nunca se imaginou em outro lugar.

-Ah, não sei se vamos mudar. Talvez, quando formos mais velhinhos... Talvez, quem sabe? A gente vai can-



sando, o trabalho da roça esgota a gente. Mas estamos acostumados com o ritmo que, apesar de intenso, é mais tranquilo. Pena que até mesmo na roça está ficando perigoso, esses tempos atrás teve um assalto por aqui. Você acha?

Ana relembra sua infância. Conta que havia muitas festas, principalmente em dia de santo. Nessas datas, toda a vizinhança preparava gostosuras e juntavam-se em coletividade. Diz que algumas pessoas ainda continuam a tradição. Que ela mesmo, em meados de junho, faz muito pé de moleque. Vai falando e mexendo o tacho do doce de leite que, a essa hora, começa a tomar uma cor.

O sol está quente nessa manhã de janeiro. Fica mais quente com o calor vindo da lenha, que solta uma fumaça de cheiro forte. O rádio está ligado com notícias nacionais. Dois prédios caíram no Rio de Janeiro. Ana presta atenção, comenta sobre o que ouve. Quando sua irmã mais velha, Maria da Glória, chega à cozinha com passos lentos.

- Bom dia...

- Gente, essa é a minha irmã, Glória!

Maria da Glória senta-se e acompanha o resto da entrevista, lembrando histórias antigas, acrescentando informações da família, dos doces. E conta tudo isso com ar nostálgico, com uma voz embargada.

- A Ana é minha irmã caçula... Ela é animada, né? O contrário de mim... Vê lá que eu vou ficar fazendo doce? Eu falo para ela, eu acho muito difícil, Nossa Senhora! Dá muito trabalho.

-A Glória fala isso, mas ela sabe fazer doce! Me ajuda sempre que vem aqui...

-Ah! Ajudo um cadiquim, mas num sei mais fazer. Era o tempo em que eu ajudava a mamãe, a vovó... A Ana nem lembra desse tempo, nem era nascida, era muito novinha.

Maria da Glória é quase vinte anos mais velha que Ana Maria. Por isso, recorda mais dos tempos em que os pais faziam doces, queijo e requeijão para o sustento. Hoje, mora na cidade de Ribeirão Preto (SP) com o marido, aposentado militar. Mas, com fortes raízes rurais, Glória construiu uma casa no Capetinga, ao lado da casa da irmã e vem visitar a família de quinze em quinze dias, pelo menos.

-Ah! Eu venho sempre aqui ver a mamãe... Ela já tem 92 anos. Tem que aproveitar, né? Largo marido, pego o ônibus e venho aqui. Não vejo a hora de mudar de vez para cá.

Ana Maria é a única filha – dos doze filhos de Olinda e Custódio – que segue a tradição. São oito homens e quatro mulheres; desses, onze são vivos. Um mora no Glória, outros quatro, assim como Maria da Glória, moram em Ribeirão Preto e o restante mora no Capetinga, trabalhando na roça, com gado.

Ana Maria está lavando louças. Ela escuta o que a irmã está me contando e vez ou outra interfere.

-É, menina. Desse bando aí, só eu que faço os doces. Só eu segui a carreira dos meus pais. Mas para vender mesmo, eu voltei a fazer só há dois anos. Eu fazia desde criança, depois vendi durante um tempo, parei e agora voltei. Mas eu faço pro gasto aqui em casa, sabe? Muitos eu nem faço para venda, que nem o de abóbora. Dá muito trabalho, espirra demais... Aí faço só pra gente mesmo. O de banana eu tenho sempre em casa. Aí, às vezes, faço para vender.

Maria da Glória completa.

-Ah, mas você vende muito mais doce do que nossos pais. Era só o de goiaba que comercializavam. Esses outros eram para os armários da casa mesmo. Sabe, hoje em dia o povo come mal demais... Não é a mesma coisa que antigamente. Quando a minha avó era viva, menina, era aquela fartura! A gente era criança e ficava brincando aqui fora, aí entrava, abria o armário* e os potes dos armários eram cheios de pão de queijo, requeijão... Aqueles doces de tudo quanto é tipo. Era tudo bonitinho com os biquinhos de crochê. Eu enfiava a mão no pote e pegava



um pão de queijo...

Ana escuta a irmã e ri.

-Ah, é. Mas eu gosto muito de fazer pão de queijo, sabe? No café da tarde a gente come bastante. Quando dá tempo, eu sempre faço... A coisa que eu mais gosto de fazer é o pão de queijo. Nesse forno redondo aqui*, ó (e me aponta um forno arredondado, bem antigo). Eu faço muita rosca também. Mas esse requeijão que a Maria tá falando, ish... Já tentei fazer e foi um fracasso.

Sobre os antigos - e ainda existentes fornos arredondados, de tijolos, dos quintais mineiros - Autran Dourado escreveu em O risco do Bordado: Vovó Naninha se esmerava na cozinha e no forno de tijolo do quintal. E eram os sequilhos, as brevidades, as broinhas de fubá, as quitandas todas que ela sabia fazer. A compoteira se enchia de doces de calda e toda hora se servia doce de cidra, de mamão, de goiaba, aquela variedade infinita da culinária da vovó Naninha. Mandavam vir da roça as frutas do mato.

- Ficou horrível aquele seu requeijão, Ana. Só colocou margarina. Se eu tivesse aqui, eu saberia falar o que você tinha que colocar. Ish, ó. Esse requeijão que o povo compra em copo, isso não é requeijão de verdade. Bom eram esses antigos, em pedaço.

Maria e Ana começam a relembrar os doces que a avó fazia- até mesmo de frutas que não existem mais na roça. Era rapadura, doce de abóbora, laranja da terra, mamão verde, araruta, além dos tradicionais de leite, de goiaba, de cidra, a geléia de mocotó e a ambrosia. Na época, colocavam-se as massas dos doces em grandes gamelas de madeira, batiam-se os doces e os colocavam em forminhas. Ou ficavam nas gamelas dentro dos armários. Maria conta que a avó tinha uma enormidade delas.

Nessa mesma época, Glória conta que o Rio Grande não era extenso como é hoje. Lembra que as travessias entre Passos e São João Batista do Glória eram feitas em batelões*.

- Dava um medo, menina. Eram uns batelões, uns paus compridos assim... A gente atravessava de uma cidade para a outra, às vezes ia a Passos levar doce. As balsas vieram só depois de Furnas, quando o Rio Grande aumentou a extensão. Não era essa aguaceira como é hoje. Agora construíram a ponte, graças a Deus. Eu tinha é muito medo daquelas balsas cheias de carros...

Ana Maria chega com a mãe, Olinda, que está com um vestidinho estampado laranja. Ela sorri e nos cumprimenta.

-Bom dia, moçada!

Olinda se senta ao meu lado à mesa. Aproveito para saber mais sobre seus doces, que inspiraram a filha caçula. A matriarca me conta, com voz baixa e olhar horizontal que, quando moça, fazia doce de goiaba na época e dava para as amigas que tinham carro para vender na cidade. Já naquele tempo, era tradição a feitura dos doces no Capetinga.

-Eu era costureira e fazia doce das frutas, que nem minha mãe. Naquela época, a gente fazia doce demais. Éramos três ou quatro aqui do Capetinga. A gente colhia as frutas tudo aqui na roça. Esse espaço era cheio de pé de goiaba... Depois eu casei e a gente continuou o costume. Eu era fazendeira de doce... Agora eu não faço mais, né? Olha para você ver, estou com 92 anos. Não é brincadeira não, é?

Ana Maria interrompe a mãe.

- Essa daí, se deixar, trabalha até hoje. Ela peleja para fazer as coisas sabe? Mas a gente não deixa, ela já trabalhou demais na vida. Agora vem aqui para você ver os amendoins e as goiabas.

Ana pretende fazer pé-de-moleque ainda hoje. A quantidade de amendoim que torrou vai render, aproximadamente, 30 quilos de doce. Ela faz dois tipos de pé-de-moleque, com o grão inteiro ou moído. O que mais vende é





do moído, especialmente para pessoas idosas.

Enquanto pega as goiabas que colheira para a goiabada, a doceira me conta que, ultimamente, tem tido trabalho dobrado, já que está em uma “luta diária” com o marido, Juvenal, contra um câncer.

-Ah, menina. Eu tenho que acompanhar até Passos. No hospital, na quimioterapia. Faz um ano que descobrimos o câncer, aí ele operou e está fazendo o tratamento. Acho que está melhor, ele reagiu bem... Sabe, mesmo doente, faz os serviços da roça normalmente, me ajuda com os doces...

Pergunto se ela não pretende arrumar alguma funcionária. Ana olha pra mim, dá um sorriso e discorre sobre a dificuldade de achar alguém de confiança.

- E tem uma coisa, minha filha. Ninguém mais quer vir pra roça não! Eu falo para umas sobrinhas minhas que moram no Glória para elas virem trabalhar aqui comigo. Elas perguntam se eu tô ficando doida, que nem morta vêm pra roça!

O estereótipo de vida mansa na roça é quebrado de cara com os relatos de Ana Maria - que faz doces, faz queijo, ajuda o marido na ordenha, com a criação de frango, porco e vaca. Faz doces todos os dias da semana, todos os meses do ano. Ajuda a mãe com suas coisas, estimula o trabalho da filha, vai duas vezes à semana para a cidade levar a mercadoria. E ainda arruma tempo para fazer almoço, quitandas e doces para a família.

- E eu sei, menina, que para me profissionalizar, para ganhar uma renda melhor com os doces, eu precisaria de, pelo menos, uma funcionária. Porque eu tenho certeza que se fizesse mais doce, venderia mais. Eu não tenho estoque em casa. O que faz, vende. O meu queijo, eu faço numa noite e no dia seguinte eu já vendo tudo. Não sobra nada. E olha só, eu faço o queijo à mão, não tenho aquelas pedras que o povo usa para tirar o soro. Então demora... Além disso, eu deveria praticar mais, estudar mais sobre queijo, sobre os doces. Porque quanto mais a gente





estuda, mais formas nós aprendemos para fazer as coisas, não é?

E Ana Maria diz isso porque não fez nenhum curso, não possui nenhum livro de receita. Sabe tudo de “olho mesmo”, como ela afirma, desde quanto de ingrediente que coloca até quanto mexe. Segue as tradições da roça e do antigo fogão de lenha.

-Ah! Fogão a gás não aguenta isso não. Eu iria ficar dias para fazer... E também dizem que no fogão de lenha fica mais gostoso, dá um sabor a mais. Você acha?

Estamos ao lado do fogão e a fumaça é forte. Dou uma tossida aqui, outra ali. Falta de costume. Ana nem muda a feição. Fica sorrindo, me perguntando sobre meu trabalho, o que vou fazer. Diz que está se achando “chique” por aparecer em um livro.

Já é quase meio dia, quando Juvenal aparece às nossas vistas. Está em cima de uma carroça, cheia de capim. Estava, no linguajar de Ana, na “roça”, capinando. Ele parece um personagem saído de algum livro, tipo do Monteiro Lobato. De chapéu, camisa branca, calça larga e botinas. É magrinho, pequeno, mas carrega peso, trabalha no sol quente. Luta contra um câncer recente continuando a mesma vida que levava antes.

-(Bom) Dia!

Juvenal tem um sorriso tímido no rosto. Olha de baixo para cima. Fala para dentro. Mas conversa, comenta notícias do rádio.

-Você viu, moça? Hoje caíram dois prédios no Rio de Janeiro. E lá em Passos essa madrugada que prenderam um rapaz que matou outro?

Ana está na cozinha preparando o almoço. Juvenal e Maria da Glória conversam, contam caso. Pergunto a Juvenal se ele gosta do doce da esposa.

-Ah, eu já enjoei. Antes? Ish! Mal saía do fogo e eu tava raspando o tacho. Comi doce demais na vida. Mas, sabe, mesmo hoje eu experimento os doces quando saem.

- Tá magro de ruim!, interfere Maria da Glória.

-Não. Doce não engorda! De jeito nenhum! Se doce engordasse eu tava um touro de gordo. A Ana então nem passava pela porta. Comida de bar que engorda. É salgado, pastel, pão, macarrão. Eu e a Ana comemos doce todos os dias...

Ana Maria, da cozinha, completa o pensamento do marido.

- A mamãe come até hoje, menina. E ela gosta do doce de leite mole. Mas bem molinho, tanto que eu tiro do tacho antes para ela. Coloco no copo e ela toma! Você acha?

Segundo Ana, dona Olinda recebe médico em casa, que visita o bairro de quinze em quinze dias, ou uma vez ao mês. Ela nunca teve diabetes. Ninguém da família.

- Eu procuro não colocar muito açúcar nos meus doces, sabe? Deixo ao gosto mais natural. Acho que é melhor. Se a diabetes tivesse que pegar alguém da nossa família já tinha vindo. Não é?

Enquanto conversamos, Ana faz a comida e Juvenal corta as goiabas que serão usadas no doce. Ela põe a mesa e almoçamos todos. Exceto ela mesma, que, pra lá e pra cá, trabalha nos doces, arruma a lenha, lava o tacho de cobre (passando sal e limão para tirar o zinabre, camada esverdeada e tóxica).

Por causa da formação do zinabre nos tachos de cobre, a Vigilância Sanitária proibiu seu uso na feitura de doces, como da goiaba e de figo. Apesar disso, muitas pessoas ainda o utilizam em seus doces caseiros e artesanais, tendo de tomar o cuidado de fazer essa higienização com sal e limão.





São quase duas horas da tarde e Ana está nas primeiras fases da goiabada, antes de colocar no fogo. Ela bate a fruta, cõa numa peneira de ferro e depois joga no tachó de cobre, para valorizar a cor do doce. O açúcar vai sendo colocado aos poucos. Enquanto faz a goiabada, Ana tira o doce de leite do fogo, que já está “no ponto”. Ela bate o doce por alguns minutos longos. Junto disso, vai me dando receitas dos outros doces, me ensinando como fazê-los. Vai me contando segredos da cozinha. - O doce de banana é uma beleza! É fácil porque a quantidade de banana que você coloca vai ser a mesma para o açúcar. O ponto para você cortar é quando ele está solto, não está grudando no tachó. Sabe, se você perde o ponto aquele doce fica duro que nem um porrete! E cai na risada. Ana diz que tem muito orgulho do que faz, que adora ensinar as pessoas a cozinhar, ver o doce quando está pronto para embalar e que se satisfaz em saber que as pessoas gostam de comer o que ela fez com tanta dedicação. E resume tudo num final bem “mineiro”.

-Uai! Eu tenho muito gosto de fazer meus doces, uai! E eu adoro fazer bem feitinho mesmo. Principalmente quando é para o povo de fora. Quando vou a Ribeirão visitar meus irmãos e o pessoal pergunta de onde a gente é e falamos “Minas Gerais”, rapidinho o povo se solta e fala “ahh, que delícia, Minas... Comida boa!”. Você acha?







notas



*Carlos Drummond de Andrade registrou em seu livro *Conversa Aberta* (...) uma carta de Dantas Mota, grande poeta mineiro, que gostava de presentear amigos com iguarias mineiras. Nesta carta, Dantas Mota escreve a um amigo que está mandando um maço de goiabada cascão, envolta “decentemente em palha fervida e amarrada com embira limpa”. Ao caso, Drummond destaca o mel, a manteiga, o queijo e a goiabada mineiros como comidas que “têm dado à cozinha mineira, entre outras iguarias, o direito de sentar-se à mesa de grandes culinárias universais”.

*Abílio Machado Filho e Tarquinio J. B. Oliveira escreveram em carta a Maria Stella Christo Libanio sobre a sala de jantar, sendo o cômodo mais espaçoso da casa do mineiro, onde há guarda-louças instrumentais e cristaleiras “que expõem por gerações a fio pratos discretas, compoteiras e pratos prevenidos de doces, sequilhos, bolos e tortas, que dispensam o aviso prévio das visitas familiares e das amizades sem cerimônia”.

*Parecido com um píer, o batelão é um meio de transporte geralmente de madeira, muito utilizado por pescadores para a travessia de rios e lagoas. Ainda hoje é muito utilizado no centro-oeste do país.





Que me perdoem os povos
que não apreciam o bicho
(e que me desculpem vacas,
frangos e outros animais),
mas carne de porco bem
feita é insuperável de sabor.

Luís Américo Camargo

O segredo dessas latas



Num domingo de sol, saio de carro com minha mãe para tirar fotos da cidade de Passos e de São João Batista do Glória. Passamos a ponte que separa os dois municípios. O rio Grande tranquilo, o movimento raro do porto. Tudo calmo. Depois das fotos, minha mãe me propõe um almoço no restaurante Cantinho de Minas, que ganhou, em 2010, o prêmio “Sabores de Passos” como o melhor tira-gosto, a tradicional carne de porco* na lata com a mandioca cozida. Convite aceito, nos dirigimos até o restaurante, há quatro quilômetros da zona urbana do Glória. No Brasil, a chamada carne de lata é feita, geralmente, à base de porco. Na cozinha tradicional francesa, esse método tem o nome de confit, do verbo confire, conservar. Na tradição da França, a carne conservada é a de pato, receita clássica de coxa e sobrecoxa imersas em gordura. Como herdamos o gosto português pela carne de porco, esta é uma receita tradicional e antiga, sendo uma das formas mais primitivas de conservação de carnes (assim como o de frutas acontece com a imersão dessas em açúcar – cristalizadas ou em calda). Em meio a árvores e o chão de terra batida, chegamos com fome ao restaurante que está lotado nesse 1º de abril.



No estacionamento, carros de Passos, do Glória e de outras cidades mineiras. Já sentadas, não tivemos dúvidas do que pedir: carne de porco na lata acompanhada de arroz, tutu de feijão, ovo frito e salada.

Em sua crônica O céu da boca, Drummond relembra os sabores de sua memória infantil em Itabira (MG). Cita pratos que não faltavam à mesa mineira e os hábitos dos conterrâneos. Ele escreve: o feijão se convertia em tutu para acompanhar a carne de porco em domingos e dias de festa. (...). O ovo... Ah, o ovo! Por mais que afunde nesse mato de lembranças, o evocador mineiro enxerga um contínuo, implacável ovo de galinha, estrelado, ou melhor, 'estalado'.

Após algum tempo, entre sucos e prosas, chega à nossa mesa um homem alto de camisa pólo e calça jeans. É simpático e nos pergunta.

- E aí, pessoal? Tudo certinho? Gostoso?

O homem é Luiz Fabiano Silva, ou, como é mais conhecido, Barão, dono do restaurante. É atencioso, vai de mesa em mesa para cumprimentar os clientes. O prato chega na mesma hora e experimentamos uma deliciosa e macia carne de porco. Elogiamos o sabor a ele. Conto sobre meu livro e mostro interesse em retratar a carne de porco de lata, tão antiga e tradicional na culinária mineira. Barão aceita me contar sobre sua história, prometendo voltar à mesa assim que acabássemos nosso almoço.

- Se você acha que a minha carne é boa o suficiente para seu livro, eu volto logo aqui e conversamos, está bem?

Barriga cheia, é hora de o gravador entrar na ativa. Barão senta-se à mesa e me conta a história de seu restaurante, Cantinho de Minas, que abriu em parceria com sua namorada, Márcia Freitas. Os dois estão juntos há dezesseis anos e, há seis, decidiram mudar de negócio, queriam mexer com algo que trouxesse prazer e decidiram abrir um bar só para seus amigos, onde seria servida a carne de porco de lata que a avó dele fazia – e ainda faz em sua casa; a ideia era que Ilda Alves, de 75 anos, fizesse sua especialidade nas latas para que eles vendessem no tal boteco.

Porém, depois de conversarem com um primo do Barão sobre o bar, este deu a ideia de que abrissem, de uma vez, um restaurante maior. Ele conta que o primo foi firme e convicto de que o negócio daria certo.

- Ele me falou: como não pode dar certo com uma comida boa, um espaço legal? A região está cheia de turista querendo conhecer a natureza, nossa cultura caipira. Encarem uma coisa maior e não vão se arrepender! Com o empurrãozinho do primo, Márcia e Luiz abriram um restaurante onde era a fazenda dos pais de Márcia. Tudo conversado e decidido, Romis Marques dos Reis e Nair de Freitas Marques cederam o espaço







aos dois, garantindo a continuidade do sonho. Além da carne de porco, Barão fazia frango caipira e os acompanhamentos das carnes.

Desta forma, iniciaram um negócio de família que conta hoje com cerca de onze funcionários no final de semana – quando acontece maior movimento, principalmente aos domingos. O restaurante abre todos os dias, exceto segunda-feira, servindo tira gosto, porções e refeições completas.

Apesar do cardápio variado, a carne de porco na lata é atração principal. Tradição do prato mineiro. Na cidade do Glória, algumas famílias ainda a fazem para o gasto, matando o porco e conservando a carne nas latas de tinta, como se fazia antigamente (e mesmo possuindo geladeira e freezer em casa!). Barão conta que lembra muito bem de sua avó cozinhando a carne e a guardando em várias latas, seguindo o velho ritual, desde que era pequeno.

-Ishh, essa carne você pode guardar até seis meses e comer tranquilo, é uma beleza. Você a conserva na manteiga do porco e vai comendo... Aqui no restaurante, a gente não faz mais com o porco caipira, porque minha demanda é grande. Mas antigamente, minha avó mesmo, tinha um chiqueiro no quintal e matava os porcos ao longo do tempo, quando o estoque ia acabando. Aqui, eu compro os porcos do frigorífico e eu mesmo limpo, pico.

Barão diz que faz e vende cerca de 300 kg de carne de porco na lata por semana. Esta quantia é vendida tanto nas porções, quanto nas refeições e, também, em latas de diversos tamanhos, de acordo com a vontade do cliente.





Atualmente, a vó de Luiz Fabiano ajuda a fazer a carne, mas em pouca quantia. Ela ensinou a uma cozinheira seus segredos e temperos, já que a demanda é grande e seria impossível fazer tudo sozinha. Além das duas, a mãe de Márcia também ajuda. Já o frango caipira servido no restaurante é o próprio Barão quem faz.

-Eu adoro cozinhar. Faço de tudo. Sabe, para descansar aqui do restaurante, nas segundas-feiras, eu vou para a chácara ou roça de algum amigo e faço frangada para todo mundo. E vou, de preferência, para alguma roça que tenha fogão de lenha. É assim, eu tiro folga para fazer o que mais gosto, cozinhar para os amigos.

E com tanto amor pela cozinha, Luiz Fabiano garantiu fama ao seu comércio, ganhando o prêmio “Sabor de Passos” em sua 3ª edição, em 2010, com o melhor tira-gosto do ano com a porção chamada “Rango da Roça” – com mandioca cozida e carne de porco na lata. Além disso, há três anos, o restaurante de Barão e de sua namorada está no Guia 4 Rodas, o que deixa-o cheio de orgulho.

- Já faz três anos que estamos no Guia 4 Rodas. Você viu no nosso cardápio? Eu coloquei aí no começo. Dessa última vez que eles vieram aqui, fiz a carne de lata* pra eles, servi uma porção. Eles adoraram, elogiaram... Eu me sinto honrado.

Pergunto a Barão porque escolhera a carne de porco de lata como principal atrativo para o restaurante que estava abrindo.

- Eu cresci comendo essa carne, ela fez parte de toda a minha vida. Não sou eu quem faço, eu faço as outras coi-



sas, como o frango caipira. Mas eu sabia que os mineiros adorariam encontrar essa carne que tem um sabor delicioso e carrega uma tradição de avós, bisavós... E imaginava que os turistas aqui da região ficariam curiosos para conhecer o que é a tal carne de lata. Todos eles chegam aqui, olham o cardápio e perguntam: mas que história é essa de carne na lata?

Ele ri da reação dos clientes. Diz que acha engraçado quando estranham aquele prato no cardápio e ficam curiosos para experimentar a tal da carne da qual “nunca ouviram falar”. Barão não esconde seu amor em receber pessoas de outras cidades e estados brasileiros e poder apresentar delícias tão tradicionais. Sabores tão enraizados em sua família. Diz que adora recomendar os pratos, que sempre vai às mesas saber a opinião sobre a qualidade de seu frango, peixe ou porco, a carne mais vendida. Pergunto de quais cidades ele recebe mais clientes.

- Ah! De tudo quanto é lugar. Belo Horizonte, São Paulo, Rio de Janeiro, Ribeirão Preto, São José do Rio Preto... Nossa, de Rio Preto vem muita gente! Vem de Campinas, de Passos e outras também... Sabe, o hábito de fazer a carne de lata ainda é presente aqui no Glória. Muita família ainda faz. Outras não a fazem porque não tem tempo ou porque acham que é uma forma muito primitiva, já que têm geladeira. Mas, o pessoal de outros estados curte muito. Eles não têm noção do que é até comerem... Perderam essa tradição há tempo demais.

A carne de lata pode ser guardada por até seis meses*, segundo Barão. A manteiga (gordura) do próprio porco a mantém temperada e boa para consumo. Apesar da tradição secular, a Vigilância Sanitária Estadual está proibindo o uso dessa carne nas cozinhas dos restaurantes mineiros. Porém, no Cantinho de Minas, a única mudança realizada nesse sentido, foi a troca das antigas latas de tinta para grandes panelas de alumínio.

- O que eu adaptei foram as latas, que agora são panelões de alumínio, não são as mesmas usadas antigamente. Muita coisa no restaurante, na cozinha, a gente tem que renovar, mudar, adaptar, mas nada que seja problemático. Agora, a Vigilância é muito rigorosa, tem muita coisa que eles não entendem... Sei lá, parece que o que eles querem fazer é acabar com a culinária típica mineira. Não tem base alguém querer acabar com a carne na lata, por exemplo. Antigamente, quando as pessoas não tinham geladeiras em casa, como você acha que elas conservavam a carne?

Luiz Fabiano diz que não se conforma com algumas exigências. Afirma que sabe que tentam trazer higiene e que, realmente, muitas pessoas não têm os devidos cuidados na hora de fazer alimento, mas que certas objeções destroem a culinária e a cultura regional. Depois de conversarmos um pouco sobre a Vigilância, pergunto a Barão sobre o processo da carne, depois de conservada.

- O processo da carne é um pouco demorado, se considerarmos desde a hora que pegamos o porco para limpar, tirar o toucinho etc. Mas depois que ela está pronta, temperada e conservada... Bom, para servir aos clientes, a gente pega os pedaços de carne e cozinhamos em fogo baixo na própria gordura. Essa gordura talhada derrete e dá o ponto certo para a carne ficar bem macia. O segredo está na temperatura certa do fogo, que não pode ser muito alta.

Barão se levanta e diz que já está voltando. Depois de alguns minutos, retorna com um funcionário. Cada um de um lado, carregando as alças de uma panela de alumínio enorme. Ali devia ter mais de dez quilos de carne mergulhados em uma gordura amarelo-esbranquiçada. A gordura é sólida, parece uma gelatina.

- Aí, ó. É assim que a carne fica guardada. A gente pega as poças de carne e joga na panela para fritar. Não precisa de mais nada. Já está temperada. Como essa gordura sobra, a gente usa para outros pratos, que nem com o tutu. Um dos segredos da culinária mineira tradicional é essa gordura aqui. Fica com um gostinho diferente, não acha? Tiro fotos da panela e Barão, timidamente, pousa para meus cliques. Ao fundo, um fogão de lenha dá mais um toque para o cantinho mineiro. Pergunto se é só “acessório” ou se realmente usam o fogão.



-Que nada! A gente usa ele sim. Principalmente nas sextas-feiras, eu faço muito frango caipira aqui. Aí é tudo no fogão de lenha. É porque em dias como esse, no domingo, o restaurante fica muito cheio, tem gente que não gosta do cheiro da lenha... Além disso, é muito corrido. Nesse último feriado de páscoa, a gente atendeu mais de duzentas pessoas. Aí a comida é toda feita lá dentro mesmo.

De uma família de mais três irmãos, é o único que seguiu os passos da culinária. Aprendeu com mãe, avó, sogra. Luiz Fabiano adora estar com a barriga no forno. Ele conta que um de seus dois irmãos cozinha muito bem, mas que só faz comida para “brincar”, enquanto toma uma cervejinha com os amigos.

- E tá certo. Eu também acho que não tem nada melhor do que cozinhar para muita gente, quando todos os amigos estão reunidos. O melhor da cozinha não é o ato de comer, mas sim o preparativo... O ato de esperar, de preparar os ingredientes. O prazer da cozinha está nas conversas jogadas fora acompanhadas de um tira-gosto e uma bebidinha. A maior felicidade pra mim é estar reunido com quem amo em torno do fogão. É ou não é uma delícia?



notas



*A carne de porco é uma das mais antigas formas de alimentação, tendo sido o animal domesticado há milhares de anos. Graças à sua alimentação onívora, fácil de manter, os porcos foram criados pelos humanos muito antes de outros animais, como a vaca. Acredita-se que tenha sido domesticado tanto no Oriente Próximo quanto na China e Turquia. No Brasil, a carne de porco foi possivelmente trazida por Martin Afonso de Souza em 1532. Com muitas modificações, o suíno moderno começou a ser desenvolvido no início do século passado, com melhoramentos genéticos através de cruzamentos de raças puras. Dessa forma, chegou-se a um suíno que possui menos gordura e mais massa posterior (onde encontramos o pernil e o lombo, por exemplo).

*Quando a banha do porco esfria, talha e forma uma camada sólida protetora, impedindo o contato da carne com o ar. Dessa forma, ela pode ser guardada por meses sem precisar ir à geladeira.



Tudo em mais paz, me ofereceram:
bebi da januária azulada –
um gole me foi; cachaça muito nomeada.
Guimarães Rosa, Grande Sertão Veredas
Branquinha pura, branquinha
Nunca fez mal a ninguém
Se negro morre por ela,
Branco morre também.

Da Caninha do Cipó
Sempre assim ouvi dizer –
Quanto mais a gente bebe,
Mais vontade de beber...
C.A. Santos Pinto, Caninha, Belo Horizonte

De gole em gole,
o mineiro enche
o papo



Em 2003 ou 2004, logo no início de seu mandato, o então presidente Luís Inácio Lula da Silva se dirigiu a Passos para visita política. Em sua recepção, os habitantes da cidade do sudoeste do estado de Minas decidiram agradar Lula com uma cachaça artesanal da região, de São João Batista do Glória: a Tucaninha. Na ocasião, o presidente experimentou o produto e, em tom de brincadeira, interrogou.

- Poxa, pessoal. A cachaça é ótima. Mas precisava ser bem um tucano?

A brincadeira ainda é motivo de risos na boca de Gilberto Godinho, ex-produtor da cachaça Tucaninha e da pinga (ou aguardente) Tucana. Ex, porque pararam de produzi-la em 2009. Estamos na casa de Gilberto, no andar subsolo, sentados à mesa de grossa madeira, cercados de garrafas de cachaças e pingas de todos os cantos do país. Ao nosso lado, um barzinho de madeira com bancos altos, receptivos. À minha frente, uma grande janela que escancara uma paisagem de enormes terrenos verdes, onde antes eram as plantações de cana-de-açúcar da família Godinho. Ex-prefeito do Glória, produtor leiteiro, artista plástico e amante da cachacinha brasileira, Gilberto é homem multimídia, mesmo antes dessa palavra ser tão utilizada. Nas horas vagas, ele cria móveis – como fizera para sua casa atual, toda trabalhada em madeira de uma antiga fazenda. Gilberto conta que até peças de carros de boi foram usados para construir bancos, sofás, baús e outros móveis. Além disso, pinta quadros, hobby que ultimamente anda parado. A “alma de artista” está em todos os cantos de sua casa, especialmente nessa área “da cachaça”. Por toda a parede da escadaria, até a sala onde estamos, há mensagens de giz e caneta de vários amigos que passaram por lá. São centenas delas. Gilberto sorri.

- É, isso daqui é arte e amor dos amigos que vêm me visitar. Quando inaugurei minha casa, fiz uma festa... A maioria das assinaturas foi deixada naquela ocasião. Mas sempre tem gente vindo bater um papinho, comer uma coisinha e tomar uma dosinha.

A história da cachaça tem início com a história do Brasil,

com as primeiras plantações de cana-de-açúcar feita pelos portugueses. Durante os séculos XV e XVI, o açúcar era produto precioso, na época diziam que era “caro como jóia e raro como justiça”. A cana teve importância no país com Martin Afonso de Souza que, em 1530, construiu o primeiro engenho brasileiro no Rio da Prata. Depois disso, a produção se espalhou pelo país, especialmente no Rio de Janeiro, Bahia e Pernambuco. Nesses engenhos – não se sabe se em São Vicente (SP) ou na Bahia –, surgiu a cachaça. Alessandra Garcia Trindade descreve o fato em seu livro *Cachaça, um amor brasileiro*: “nos engenhos de açúcar, durante a fervura da garapa, surgia uma espuma que era retirada e jogada nos cochos para servir de alimento aos animais. Dentro desses cochos, o produto fermentava e transformava-se num caldo que parecia revigorar os animais. Os escravos, vendo os animais consumirem aquele caldo, decidiram experimentá-lo. Gostaram tanto que passaram a consumi-lo com frequência”. Amante do produto, Gilberto gosta de provar diferentes tipos de cachaça* e é presenteado por amigos e parentes quando estes visitam cidades produtoras. Apesar de tamanha coleção, Gilberto acredita que seu pai, Osvaldo Ferreira Godinho, era ainda mais fã do produto.

- O papai adorava tomar um golinho de cachaça. Mas das boas. A nossa ligação com o produto vem dele, aliás. Foi ele quem começou com a história do nosso alambique.

Osvaldo e mais dois irmãos, Wellington e Alfredo, eram proprietários de uma fábrica de cerâmica (produção comum na cidade do Glória até hoje) chamada Cerâmica Rio Grande. Os três produziam tijolos, lajotas, manilhas e telhas e, seguindo a tradição familiar, iam bem nos negócios. Porém, Osvaldo, que apesar de não ter nem ensino fundamental, tinha uma visão empresarial e sonhava em mexer com agronegócios e construir um alambique para a produção de sua própria cachaça. Ele não se imaginava na indústria de cerâmica para o resto de sua vida. Nos anos de 1970, Osvaldo vendeu sua parte da sociedade na fábrica para seu cunhado, Tertuliano, e conseguiu, com





esse dinheiro, comprar terras localizadas na entrada da cidadezinha.

- Nessas terras, meu pai criava três vacas. Era tudo o que a gente tinha no começo. A gente brincava que era nosso grande curral de três, ri Gilberto.

Seis anos depois, em 1976, Osvaldo comprou outra fazenda, onde atualmente funciona a produção leiteira Tucaninha. Naquele ano, o empresário começou seus negócios de leite com mais força, com maior quantidade de gado e, conseqüentemente, com maior produção.

- O negócio do leite tem que ser bem feito. Porque é preciso a qualidade e a quantidade. Então você tem que cuidar de todos os mínimos detalhes. Nessa época, papai plantava cana na primeira fazenda que comprou, na entrada da cidade, e criava gado na outra, na saída para Delfinópolis. Sempre com a ajuda de meus irmãos, para dar conta do recado. Mas ele sempre foi muito detalhista, atencioso e tinha um feeling para negócios. Andava sempre com um bloco de notas e um toco de lápis no bolso. Anotava tudo. Ele só estava esperando o momento para que houvesse sobra da cana e ele pudesse, finalmente, abrir um alambique.

O estado de Minas Gerais é hoje, segundo dados do IBGE 2008, é a maior bacia leiteira e o maior produtor de queijo do Brasil, com uma produção média de 7.265 litros de leite por ano (377 litros por habitante).

A oportunidade veio em 1989, quando alugou, por dois ou três anos, o alambique de José Délio, produtor da cachaça Gloriense.

- Papai alugou o alambique para conseguir utilizar uma safra da nossa cana. Mas no segundo ano de aluguel, já começou a construir o nosso próprio alambique, com todas as condições preestabelecidas pelo Governo e, então, poder fabricar com a nossa marca. Foi aí que nasceu a Tucaninha.

O pai iniciou os negócios nos anos 90 junto dos filhos Leandro, responsável pela produção da cachaça, Manuel, quem cuidava da lavoura e da produção de leite, e de Flávio, que fazia as manutenções dos equipamentos. Nas terras da família, plantavam de 35 a 45 alqueires de cana. Plantação que rendia de 450 a 550 mil litros por safra (anual). Gilberto explica que, como a produção da cachaça artesanal é demorada, levando cerca de 3 anos para poder chegar ao comércio, eles produziam a Tucana, pinga industrial que garantia uma renda suficiente para pagar as despesas da Tucaninha.

- Existe uma grande diferença de produção que se reflete na quantidade e qualidade entre a cachaça e a pinga. A comercial, que é a industrializada, nós aproveitamos e misturamos na composição desde o restilo da cana, que é o que chamamos de “cabeça”, mais fraquinha, com 13,5% de álcool, aproximadamente; e usamos, até mesmo, a “calda”, que tem a maior porcentagem de álcool. Já na cachaça, a gente vai usar apenas o “coração”, ou seja, a melhor parte da cana. Em nossa cachaça, a porcentagem de álcool era de 40% em 18, 19 graus.

Gilberto diz que seu alambique era inoxidável e suportava 3 mil litros de garapa, produzindo cerca de 420 mil litros de pinga. Já o alambique da cachaça, com os mesmos 3 mil litros, produzia de 120 a 150 litros, mostrando a enorme diferença de quantidade e rentabilidade entre os produtos. É o preço da qualidade. Por causa disso, a Tucaninha não era produzida todo ano, já que ficava envelhecendo por, no mínimo, três anos nos tonéis de carvalho. E quando produzida, era em pequena quantidade. Já a Tucana era produzida todos os anos e ficava em vasilhames de vidro ou de jequitibá, sendo comercializada a granel por bares e botecos do Glória e região.

Importante e reconhecida cidade produtora de cachaça, Parati tinha fama pela qualidade de seus produtos; tanto era assim que “Paraty” já foi sinônimo de cachaça. Com a construção da Estrada Real, ou Caminho Velho, para as buscas de ouro em Minas Gerais, a cachaça de Parati era transportada por essa estrada em tonéis de madeira. Dessa maneira, o envelhecimento da cachaça começou a ser apreciado, considerado como um diferencial; muitos



acreditam que essa tradição tenha nascido nesse transporte na Estrada Real.

- A nossa cachaça especial não era fabricada todo ano, porque rendia menos. A safra de 1999, por exemplo, deve ter rendido uns 20, 27 mil litros. A maior safra foi em 2004 com aproximadamente 40, 42 mil litros. Mas a gente tinha que regular a produção, porque você tem que ter uma demanda muito grande para o envelhecimento da safra. Cada uma dessas safras fica de três a cinco anos envelhecendo nos tonéis. Então, a produção e a venda da Tucana tinham que nos recompensar isso.

O alambique da família Godinho tinha seiscentos tonéis de 250 litros reservados para a Tucaninha. Gilberto lembra que todos eles eram de carvalho, o mesmo tipo de madeira utilizado no envelhecimento do uísque. Aliás, muitos produtores brasileiros importam os tonéis da Escócia. O ex-produtor considera os tonéis mais novos de carvalho melhores, já que dão um sabor e uma cor melhor ao produto.

- É bom se preocupar com a idade dos tonéis. Os mais velhos não passam aquela coloração amarelada, e mesmo o cheirinho de caramelo da resina do carvalho*. Quando é mais novo, ele passa aquele aroma, aquele sabor que aproxima muito a cachaça de um bom uísque, diferenciando apenas no teor alcoólico. Na qualidade da bebida, o envelhecimento não tem de ultrapassar 5 anos, até mesmo porque a cachaça fica avermelhada quando isso acontece.

Converso com ele sobre alguns problemas apresentados na cachaça, que podem acontecer durante sua produção, como a acidez do produto. Gilberto me olha atentamente. Responde de forma enfática.

- Veja bem, a acidez advém da qualidade da cana. Começa desde o tipo de cana e solo que você utiliza, refletindo na fermentação e na destilação. O que importa é caprichar na fermentação – mesmo que seja mais demorada, chegando a 30 horas. A fermentação da cachaça necessita de cuidados. Nós usávamos o amido de milho e sempre deixávamos, pelo menos, o produto fermentando por 27 horas. Mas ia até 35, 37 horas. Depois dessa fase, você tem que administrar a destilação. Então, se a cachaça parece ácida significa que ela passou por uma fermentação rápida.

Segundo ele, toda cachaça tem a coloração branca quando sai da fermentação e destilação. Só depois de seu envelhecimento é que adquire uma coloração amarelada, graças à madeira. Mas não é só pela cor que se diferencia um produto de outro. Gilberto fala sobre as diversas formas de apreciação da cachaça. Me conta algumas maneiras de diferenciar uma boa de uma ruim, uma bem encorpada de uma pinga industrial.

- Primeiramente, você vê a diferença quando coloca um pouco do produto na parte inferior da língua; se você sentir a sensação de dormência, o teor de álcool é muito alto e a boa cachaça não pode causar esse efeito. Outra coisa que as pessoas fazem, mas que é mito, é chacoalhar a garrafa e esperar o chamado Rosário subir para o topo da garrafa. Esse processo das bolinhas subirem não é sinal de qualidade; o que acontece é que, se você chacoalhar uma boa cachaça, bem encorpada, as bolhinhas sobem mais lentamente; o tempo da subida dessas bolhas é que faz alguma diferença. Outra opção é colocar uma dose de cachaça num copo e rodá-lo na vertical, como se você estivesse rodando uma xícara de café, para esfriá-lo. Depois que você volta o copo para a posição normal, a bebida deve criar uma gordura... Deve deixar um rastro com essa aparência de gordura que significará que é uma bebida encorpada. Agora, se a bebida descer rapidamente, o volume de álcool é acentuado.

Gilberto afirma que suas cachaças são encorpadas e que, um grande amigo, especialista em uísque e água, em certa ocasião, comparou a Tucaninha a um uísque de 15 a 18 anos.

- A cachaça, desde a época dos escravos, quando foi descoberta pelos negros africanos no país nos cochos das fazendas, vem carregando um título de algo negativo, de bebida das pessoas preguiçosas e que não querem



trabalhar. Mas toda essa imagem foi criada inicialmente pelos senhores de engenho, que, aliás, eram também consumidores do produto. Eles diziam que os seus escravos estavam bêbados, que não queriam saber de trabalhar. A associação com esse tipo de personalidade começa já aí. Esse retrato do cara que bebe pinga, do “pinguço”, rondou a história da cachaça desde o século XIX. Ainda hoje, é sempre ligada à ideia do viciado, morador de rua. É o retrato da diferença social, dos problemas sociais que temos. Mas acho que essa imagem está sendo desmitificada. O brasileiro tem de conhecer a história da cachaça, tem que saber valorizar um produto tão nosso, tão importante para nossa cultura.

Ele pensa que a cachaça vem sendo mais consumida nos últimos anos, por causa da valorização do produto tipicamente nacional. E acredita que, aos poucos, o brasileiro está perdendo a vergonha de assumir a cachaça como um produto enraizado na tradição do país. Gilberto lembra que a cachaça é sempre um bom pedido para acompanhamento de um delicioso prato à moda de Minas.

- Na década de 80 existiu um movimento feito por governadores de Minas Gerais para a mobilização organizada de valorização dos produtos estaduais. Fizeram um trabalho forte em cima disso. Hoje, valorizam-se mais o artesanato e o turismo. Não se fala muito na comida e na cachaça. Mas muitas pessoas aprenderam a apreciar esses produtos. Os adoradores de cachaça tomam-na para curtir uma roda de papo, a companhia dos amigos, a reunião daqueles que quer bem... Apreciam a cachaça pelo seu sabor, e não para ficarem bêbados.

Gilberto destaca também a iniciativa do presidente Lula em colocar, nas recepções de seu governo, a cachaça como produto nacional. E mais uma vez, a Tucaninha tem história com o ex-presidente.

-A mando de Lula, quatro cachaças brasileiras foram selecionadas para essas recepções. Eles numeraram os produtos e fizeram uma seleção profissional de quatro tipos. As duas produções de nossa família, tanto a Tucana quanto a Tucaninha, foram selecionadas. Já imaginou? Duas das quatro cachaças selecionadas pelo Governo são de nossos alambiques. As outras duas, uma é de Araxá e a outra do Rio de Janeiro; ou seja, três de quatro escolhidas são de nosso estado. É motivo de orgulho, não é? E sabe, acho que ainda tem cachaça nossa por lá, viu? E tal reconhecimento não ficou só no Planalto Central. A cachaça da família Godinho era vendida em todos os estados brasileiros. Além disso, era exportada (em pequena quantidade) para países da Europa como França, Inglaterra, Portugal e, principalmente, Alemanha. Países asiáticos também faziam encomendas do produto. Gilberto lembra que seu exportador, xará do pai, o Osvaldo da exportadora Savana, trabalhou com sua família do começo ao fim do negócio. Ele levava sua cachaça para todos os cantos do país e, com seus contatos lá fora, conseguia exportar dúzias de cachaça.

- As pessoas não têm noção do quanto é caro e complicado se exportar produtos alimentícios para outros países. Primeiro, porque é tudo por conta do produtor. Segundo, porque cobram mil taxas. E terceiro, porque são super rigorosos com a composição dos alimentos. A cachaça é muito analisada, tanto antes de sair do país, quanto depois, no destino. Eles olham tudo. Se tiver 0,00001% de diferença na taxa de cobre, por exemplo, enviam os contêineres de volta - e por conta do produtor! Ou jogam tudo fora... No Brasil, hoje, acredito que apenas seis ou sete marcas de cachaça conseguem exportar milhões de litros; entre elas estão a Pirassununga, a Ypióca e a 61. E é assim, eles mandam até 15 milhões de litros por vez! Nós mandávamos algumas dúzias apenas.

O número das empresas que conseguem tamanha exportação é quase nulo se pensarmos que hoje, só em Minas Gerais, é calculado um número de oito mil e quinhentos alambiques. Gilberto enfatiza que a existência de tantos produtores mineiros se deve, especialmente, ao “boom dos anos 90”, quando o Governo lançou fortes propagandas de incentivo e valorização da culinária e artesanatos regionais. Em parceria com o Sebrae, o governo do



estado de Minas garantiu incentivos financeiros a novos produtores. Com isso, criou-se uma ilusão generalizada sobre a produção de alambique, o que foi, aos poucos, sendo relativizada pelos novos produtores. A exigência financeira e de recursos é alta, principalmente no começo desse negócio.

- O Sebrae e o Governo facilitavam o caminho. Mas, ao iniciar o negócio, o produtor deparava com a realidade difícil para criar o canavial, para manter uma série de fatores que são exigidos na qualidade da cachaça. O produtor vê como é trabalhoso lidar com tantas regras. Outro problema é a manutenção da quantidade, porque, se você não tem uma quantidade média, pelo menos, a sua produção vai ser de quintal. Você só vai vender para seus vizinhos, ou no máximo, para a cidade vizinha. Para ter um alambique em condições de produção média ou alta é estritamente importante uma estrutura financeira enorme! Mas os detalhes e as dificuldades não aparecem na propaganda, não apareceram naquela época. Eles não especificavam, não alertavam o custo de estoque, do vasilhame... Então, tentava-se até cinco anos, e aí muita gente desistiu. Se você vai insistir sem lucro, apenas por hobby, precisa ter uma fonte financeira em outro setor.

Até a década de 1980, a fabricação de cachaça era um fator de herança, as técnicas eram somente passadas de pai para filho. Após esse período houve uma disseminação e criação de associações de produtores com incentivos governamentais. Tal movimento gerou mais seriedade ao tema, sendo que na cidade de Salinas já abriram um curso de nível superior de três anos, no qual os alunos aprenderão como se produzir cachaça de alambique.

Pergunto a Gilberto se é comum encontrarmos grandes produtores que não conseguem lucros no mercado da





cachaça.

- Sim, temos alguns... A Sagatiba, por exemplo, não tem lucros com a cachaça, o foco dela são outros setores. A cachaça é uma das diversificações. Aproveitam a marca e compram a bebida de outros produtores, como o Antônio Carlos Pereira, do Carmo do Rio Claro. Ele faz cerca de 50 mil litros por ano, sendo 25 mil vendidos para a Sagatiba. Eles têm um contrato. E assim vai.

O grande problema gerado pelo aumento da produção de pinga e cachaça pelo país foi a “prostituição” de antigas marcas artesanais, nas palavras de Gilberto. Ele destaca esse movimento dos anos 90 como um grande incentivador do uso de álcool e pingas industriais na mistura de produtos, que se dizem artesanais em seus rótulos. Ou seja, muitas cachaças que iniciaram nos anos 70 e 80 como produtos de qualidade, começaram a “batizar” seus produtos, ou até mesmo, modificar sua fabricação, para poder disputar o mercado concorrido depois da década de 90.

Gilberto cita algumas marcas conhecidas da cidade de Salinas (reconhecida em todo o Brasil como produtora das melhores cachaças do país). De acordo com ele, muitas começaram a comprar álcool da cidade de Sertãozinho e misturam-no com água, chegando ao nível alcoólico permitido da bebida (de 39 a 42 graus).

- É uma grande desonestidade com o consumidor que compra um produto de marca reconhecida achando que está tomando uma cachaça artesanal e, na verdade, está bebendo uma mistura de álcool e água, ingerindo pinga das ruínas! Em Passos mesmo, eu conheço gente que trabalha só com isso, transportando álcool de Sertãozinho para Salinas, Araxá em caminhões de tanques inoxidáveis... É chato falar disso, mas é grande o número de produtos que sofrem essa prostituição.

Algumas marcas de pingas conhecidas nacionalmente possuem, em seu rótulo, o título de cachaça, mesmo não sendo. Uma famosa é a 61. Para ser considerada cachaça, a bebida precisa passar pelo processo demorado e artesanal que ele explicou: fermentação mais longa, destilação em alambique – e não em colunas, feita nas industrializadas – e envelhecimento em tonéis de madeira especial e diferenciada, como a de carvalho. Outra diferença está no volume produzido, que pode ser de até 800 litros. Na cidade de Salinas, há hoje curso superior para a formação de especialistas e produtores de cachaça de alambique. Cito este acontecimento que deu possibilidade do estudo para a técnica de produção (existente há mais de





dois séculos no país) e pergunto a Gilberto se somente técnica faz a cachaça. O que ele responde sem hesitar.

- De maneira nenhuma. Como em qualquer profissão do mundo, a técnica ajuda, dá uma base essencial para o profissional da área, mas não traz o amor e a satisfação com o que se faz. Não te dá um diferencial. Para fazer cachaça é preciso três qualidades, além de técnica. Primeiramente, você precisa conhecer, gostar e admirar a cachaça. Conhecer as suas variáveis. Saber que têm algumas do tipo “tibórnia”, como meu pai falava, que são as de péssima qualidade. Em segundo lugar, é necessária uma estrutura financeira para você estar preparado para qualquer imprevisto; essa exigência é muito importante, ainda mais com essa concorrência prostituída. Você tem que ter grana para segurar o tempo do envelhecimento da cachaça. E em terceiro lugar, você precisa ter disposição, além do dinheiro, para participar de feiras, exposições e viagens. Financeiramente, elas têm um custo de investimento que quase nunca têm retorno. O mercado artesanal é complicado, mas você tem que participar disso, tem que mostrar seu produto para outras pessoas que também trabalham na área. Você tem que expor para quem está interessado em conhecer isso.

Gilberto conta que sua família levou a Tucaninha durante muitos anos na Expocachaça de Belo Horizonte, entre outras. Segundo ele, somente grandes produtores artesanais ganham incentivos financeiros do Governo, ou têm patrocinadores, arrecadando recursos para enviar seus produtos a tais eventos. O resto dos produtores paga para participarem. E o custo é alto.

Apesar das dificuldades, o ex-produtor acredita ter valido a pena todo o trabalho. Ele se levanta, pega uma caixa de papelão, juntamente com alguns marca-páginas. Esses são a embalagem da Tucaninha e os “milheiros” que vinham junto de cada garrafa; as ilustrações foram feitas por crianças da APAE e da Associação das Mulheres da cidade do Glória. Tudo artesanal, desde a cachaça à sua embalagem.

- Desde que entrei para o negócio, em outubro de 2006, logo depois da morte de meu pai, comecei esse trabalho lindo. Cada embalagem é única, cada produto é exclusivo. Eu guardo tudo isso com muito carinho e valorizo essa característica da Tucaninha.

Além de cultural, símbolo da culinária brasileira e mineira, a





cachaça da família de Gilberto também tinha um trabalho social. Nessa hora, Gilberto me mostra os detalhes, sorrindo para alguns sóis e arco-íris que vão aparecendo.

-Olha só que coisa! As crianças fizeram desenhos lindos... Um capricho só, não é?

Certa nostalgia, ou algo parecido com isso, aparece no ambiente como um vulto. Entro no assunto mais chato do dia: o fim da produção de seu alambique. O motivo é financeiro, uma dívida de 280 mil reais.

No livro Cachaça, um amor brasileiro, a autora lembra a participação feminina no fabrico da cachaça: Há quem pense que o universo da cachaça seja exclusivo dos homens. No entanto, a verdade é que as mulheres têm presença importante na história dessa bebida. (...) O toque feminino também esteve presente na produção industrial da cachaça. Foi o caso de Eugenia Menescal Campos, mulher de Dario Borges Telles, o cearense que, com apenas 16 anos, tornou-se o responsável pela produção da cachaça do Sítio Ypióca. Dona Eugenia, criadora do rótulo, se tornaria responsável pela fazenda após a morte prematura do marido, com apenas 31 anos de idade. Além da fibra de mulher nordestina, Dona Eugenia possuía uma fé inabalável. Tanto que chegou a fazer uma promessa a Santo Antônio para que os repetidos incêndios nos canaviais da região cessassem. Em troca do pedido, ofereceu o sino da torre da Casa Grande para a Capela de Santo Antônio do Pitaguari. Desde então, dizem que os incêndios nunca mais voltaram por aquelas terras.

O motivo da dívida da Tucaninha foram as queimadas nos canaviais da família por duas ou três safras consecutivas (Gilberto não se lembra mais). Depois das incontroláveis queimadas e da impossibilidade econômica de continuar o negócio, os irmãos Godinho decidiram encerrar a produção de seu alambique e, infelizmente, fechar a marca criada pelo pai. Era o fim da cachaça e de um sonho. Gilberto estava há três anos no negócio, era responsável pela comercialização dos produtos, e não se conformava com o fim da sociedade entre os irmãos, tentando achar outras formas de solucionar o problema.

- Hoje eu engulo um pouco melhor, estou conformado. Mas na época, eu não aceitava a ideia de encerrarmos a marca, de não vendermos mais nossa cachaça. Só que os prejuízos que nós tivemos, não só psicológicos e morais, mas financeiros também, foram enormes. Não podíamos arriscar mais uma safra e perder ainda mais dinheiro. Seria cavar um buraco que já estava grande.

Os irmãos desativaram a empresa que tinha 20 anos, em 2009. Gilberto está agitado, fala rapidamente. Ele olha fixo para mim, olha para suas mãos e retorna para mim, que tenho um grande “por quê?” na boca.

-No nosso caso, as queimadas foram criminosas. A nossa família enfrenta problemas aqui no Glória... É uma perseguição política, aversão de algumas pessoas que não se conformam com nossa influência política e nossa quantidade de bens. É tipo uma inveja, sabe? A gente trabalha muito para o bem da comunidade, para nossos empregados tanto para os trinta e cinco que trabalhavam durante a safra e na produção da cachaça, quanto daqueles que cuidam de nosso gado, que trabalham na produção do leite. Mas, nem sempre, o que fazemos é interpretado dessa forma. Já nos acusaram de trabalho escravo, imagine só!

Ele e os irmãos se reúnem todos os finais de semana para discutirem problemas e possíveis soluções dos negócios. Hábito deixado pelo pai, Osvaldo, que fazia questão de sentar com os filhos e discutir detalhes da produção. Com isso, gastam horas discutindo ideias novas para a melhoria da qualidade do trabalho e da qualificação dos funcionários.

-A gente aprendeu a ser rigoroso e detalhista com meu pai, seu bloquinho e seu toco de lápis. Quando ele morreu, em 2006, deixou uma produção suficiente para os próximos três anos.

Nessas reuniões, a família discute abrir uma empresa apenas para que possam comercializar o estoque de cacha-





ça que fica em sua casa. Enquanto isso não acontece, presenteia amigos e parentes com garrafas.

-Tenho um estoque aqui precioso. Da nossa safra de 1996, quando o papai ainda participava dos negócios. É uma cachaça encorpadíssima. Para quem gosta, é um tesouro.

Gilberto me mostra os tóneis de cachaça de sua coleção.

-Por que um tucano? Por que esse nome de Tucaninha?

- Ah, é uma homenagem à nossa ave tropical, muito comum em nossa região. Constantemente a gente vê tucanos no Glória, porque aqui é bem comum que as pessoas tenham árvores frutíferas em seus quintais. Na casa de minha mãe mesmo, vira e mexe e tem tucano nos visitando. Lá na casa dela tem acerola, araçá-boi, pupunha... Nós tomamos suco natural e de polpa o ano todo. Uma beleza.

Ele conta as várias receitas da mãe, Fia, de sucos e doces das frutas regionais. E me convida a sentar no barzinho.

- E vamos experimentar cachaça, uai! Você faz uma entrevista dessas e não vai provar do que está falando? De jeito nenhum!

Fazemos um brinde com a cachaça da safra de 96. Com a bebida compartilhada, entre uma castanha e outra, faço a última pergunta que ele responde dando risada.

-Gilberto, você lembra qual foi a primeira vez que experimentou uma cachacinha na vida?

-Mas é claro que eu me lembro! Eu tinha 13 anos, peguei uma do meu pai e experimentei. Mas apreciar, de verdade, foi aos 25 anos. Uma coisa que aprendi com o tempo.

E é em tom de conversa de boteco que termino a entrevista com Gilberto. Apreciando uma cachaça. Porque apreciar é muito melhor do que, simplesmente, beber. É de gole em gole que o mineiro enche o papo.



notas



*No início de sua produção no Brasil, a cachaça era chamada jeribita e fazia concorrência com a bagaceira portuguesa. Por isso, Portugal tentou impedir seu comércio, impedindo sua produção (como acontecia no Rio de Janeiro). Com o preço reduzido do açúcar na metade do século XVII, a cachaça começou a desempenhar papel de mercadoria de troca, escambo, no tráfico de escravos em Angola. Mesmo assim, os colonizadores continuaram tal proibição e seu comércio, entre Brasil e África, foi contrabandeado até o ano de 1695, quando portugueses começaram a ganhar com as taxas em cima do produto.

*Hoje, a cachaça mais cara do Brasil, já considerada a melhor do mundo, é produzida na cidade de Salinas (MG) e chamada Havana. A bebida é envelhecida em tonéis de bálsamo – outra madeira para o processo de envelhecimento - e sua produção anual não passa de 10 mil litros. Uma curiosidade da cachaça Havana é que os funcionários da fazenda são pagos em garrafas de cachaça, assim como era feito antigamente, para que eles possam revendê-las.





Carmo do Rio Claro

A história da cidade que quase foi por água abaixo



Nossa próxima parada é em Carmo do Rio Claro, a 76 km de Passos. A paisagem que invade nossos olhos pela estrada é cheia de tons de azul e verde, num horizonte que se mistura com serras e rios. Passamos pela região da represa de Furnas. A natureza encontrada na viagem compensa a estrada que é, em grande parte do caminho, muito ruim, sem opções de acostamento ou de terceira faixa.

Carmo do Rio Claro é cidade famosa nacional e internacionalmente por seu artesanato, tanto pelos doces cristalizados e de compota com frutas bordadas, quanto pelos seus teares manuais.

O lema da cidade *Fluctuat, nec mergitur*, do latim “Flutua, mas não afunda”, foi instaurado no início dos anos 1960, quando a região do sul de Minas Gerais sofreu alterações geográficas e históricas com a construção da Hidrelétrica de Furnas. Carmo do Rio Claro foi apenas uma das cidades que sofreram com a inundação das águas remanejadas para a hidrelétrica, na época considerada a maior do país. Em toda a região, 1440 quilômetros quadrados foram inundados, sendo que muitas cidades e mais de 6.500 propriedades rurais foram, simplesmente, submersas. Hoje, quando se olha para as águas no entorno da região, nem se imagina que muitas igrejas, casas, cemitérios e estradas estão, simplesmente, embaixo d’água.

Na época, Carmo sofreu forte inundação, mas se recuperou e se adaptou à nova geografia. A pequena cidade de aproximadamente 20.500 habitantes é hoje cercada pelas águas por três lados, sendo quase uma ilha do “Mar de Minas” (apelido do Lago de Furnas dado pelos mineiros). Mas não foi sempre assim. No início da história do município, havia apenas o rio Sapucaí, que inspirou, inclusive, o nome da cidade, homenagem às águas claras do rio e à Nossa Senhora do Carmo.

Dos indígenas aos bandeirantes

Os primitivos habitantes dessa terra foram indígenas das tribos Kataguazes, predominantes na região, e Tupi-Guarani. Acredita-se que esses povos viveram no local há mais de 2000 anos. A presença desses indígenas é evidenciada por toda a região entre Carmo do Rio Claro e a cidade vizinha, Capitólio, nos mais de 120 sítios arqueológicos que contêm inscrições rupestres por toda a parte. Além disso, objetos já foram descobertos até mesmo por moradores da cidade do Carmo. São ornamentos e trabalhos em cerâmica que indicam hábitos e culturas dos indígenas, como os possíveis rituais de enterro dos corpos, por exemplo.

A cidade foi desbravada por bandeirantes que passavam pela região e, por encontrar terras férteis e propícias à agricultura e à pecuária, começaram a povoar o local (e a expulsar as tribos – ou a escravizá-las e assassiná-las...) por volta do século XVIII. Os bandeirantes que encontraram as terras de Carmo do Rio Claro foram José Barbosa de Arruda e Domingos Ferreira de Avelas que são, provavelmente, remanescentes da bandeira de Lourenço Castanho.

Depois que os bandeirantes se instalaram no local, outras pessoas começaram a se mudar para a região, que prometia fertilidade para negócios agrícolas, povoando-a com a construção de fazendas pela área.



Os relatos antigos contam que um dos povoadores do arraial da fazenda Trombucas, José Joaquim Santana, construiu uma pequena capela feita de pau a pique e palha com o auxílio de outros moradores durante este período em que as terras eram subdivididas em fazendas (não possuindo uma diocese, nem administração política). Essa capelinha estaria no mesmo lugar onde hoje está construída a Igreja da Matriz da cidade.

Porque os negócios de agricultura e pecuária estavam indo bem na região, o povoamento foi crescendo cada vez mais, até que o local se tornou um arraial. Após algum tempo, este arraial foi elevado à Vila pela Lei Provincial de 29 de outubro de 1875, sendo desmembrada do município de Passos no mesmo ano. Depois foi elevada à Cidade pela mesma Lei em 5 de novembro de 1877, data considerada como de sua fundação.

Carmo: da “vida besta” protegida pela Serra das Tormentas

A Serra das Tormentas, com mais de 1.200 metros de altitude, é ativa e protege a cidade pequeninha que fica a seus pés. A pequena capelinha de Nossa Senhora Aparecida fica em seu topo. O nome da Serra se contrasta com a vida calma que encontramos lá embaixo, nas ruas e casas da cidade. Mas as Tormentas daqui são apenas chuvas e trovoadas fortes – tão atraídos pela serra protetora. O Lago de Furnas é o “Mar de Minas” que está presente em todos os lados. É água sem fim, como brincam. Pela vista, percebem-se também os relevos diferenciados que cercam a região de transição. Ao norte, no caminho para Furnas, avistamos a Serra da Canastra e, ao sul, voltado para o município de Alfenas, percebemos um terreno típico de Mar de Morro, também conhecido como alterosas.

Cidade antiga, uma das mais velhas da região, possui hoje praças arborizadas e o centro constituído por casas antigas contrastadas vez ou outra por uma construção moderna. Carmo, com menos de 21 mil habitantes, é um município tranquilo, típico do interior mineiro, com pouco movimento de carros e baixo índice de violência. É “vida besta”, como disse Drummond.

As rodas que movem a cidade

O movimento de carros é pequeno. Mas tem muita roda girando nessa cidade. Porém, não são de borracha, essas são de madeira, chamadas rocas, instrumento movido a pedal usado para a fiar as linhas de algodão ou lã de carneiro, usadas no tear manual. Tradicional no Carmo do Rio Claro, o tear é um de seus atrativos turísticos e produto que movimenta fortemente a economia do local. Afinal, são as peças produzidas em tear que impulsionam o turismo de compras da cidade e que proporcionam bons negócios, como as participações em feiras de artesanato em diversas capitais do país e, também, as exportações para países como Argentina, Escócia, Itália e Inglaterra.

Mas, para que toda essa produção desse certo e pudesse atender à enorme demanda, os artesãos da





cidade se reuniram e criaram a Associação dos Artesãos do Carmo do Rio Claro, em 1990. Lá, além dos teares e dos materiais para a produção, podem ser encontrados outros artesanatos conhecidos da cidade: cerâmica vitrificada, licores e os famosos doces bordados e cristalizados.

O tear é uma tradição vinda dos portugueses que, já no século XVIII, povoavam as fazendas locais. A técnica foi passada para os africanos, tornando-se, por isso, quase obrigação nas casas do Carmo. A roca e o tear de madeira dão uma rusticidade aos trabalhos, com certa personalidade; por esse método, são feitos tapetes, colchas, caminhos para mesas e vestimentas em geral. Hoje, as artesãs criam outros produtos para vender, além dos tradicionais, como as bonecas coloridas feitas de tear, muito vendidas.

Pela cidade, afirma-se que é difícil encontrar alguma família carmelitana que não faça tear, ou que não saiba a arte, e, até mesmo, que não sobreviva do artesanato. Como acontece em muitas manifestações culturais, o tear manual é passado na prática entre as famílias.





Sobremesa: doce do mais puro leite de Minas; compota de laranjas curtidas em água corrente sob o luar montanhês; figos frescos, cristalizadas por alguma senhora idosa, digna continuadora das gloriosas tradições da glutoneria dos capitães-generais de Minas (...)

Antônio Torres

... as compoteiras de cristal facetado, azul e verde, guardando os doces secos e os doces em calda (outra vez cidra e laranja, e mais figo, mamão, pêssego). A fila de compoteiras, na copa, valia por si só um poema.

Carlos Drummond de Andrade



Daquele tempo
cristalizado no doce.
Do doce cristalizado
no tempo.



O tempo parece ter parado para dar uma descansada no Carmo do Rio Claro. Não que essa seja a menor cidade visitada por mim, nem que seja a de menor visibilidade no mercado de turismo da região. Mas é a sensação que sinto quando chego à cidade rodeada pelo lago de Furnas, com a enorme Serra da Tormenta no horizonte. Com uma brisa gostosa que bate no rosto. Brisa, porque a cidade vai com calma, quase sem movimento... A não ser das janelas abertas que espiam a tranqüilidade que faz aqui fora. É uma nostalgia no ar. É o tempo que parece não cobrar velocidade dos carmelitanos. São homens passando de bicicleta. São casinhas coloridas ao redor de praça arborizada. Quando chego, sinto a sensação de estar em Minas Gerais.

Estou em busca da “melhor” personagem, entre tantas opções, para conversar comigo sobre os famosos doces feitos na cidade: de fruta cristalizada e também em compota, exportados para países da Europa e para diversas cidades do Brasil. E a melhor delas é Tereza de Carvalho, a doceira mais antiga do Carmo. Seu nome vai longe. De boca em boca, até Passos e região. Para todo mundo que perguntei por referência, a resposta imediata era:

- Você tem que falar com a Tereza. Ela é maravilhosa! Os doces* dela são tradicionalíssimos!

Estou no carro com a minha mãe, o som ligado na rádio local com música sertaneja de fundo. Não presto atenção à letra, só fico pensando em como vou conseguir a entrevista, pois estamos na semana de páscoa, uma das mais corridas do ano – é, em algum momento há pressa por aqui! – para todas as doceiras da cidade. E como iríamos encontrar a casa de Tereza? Estamos rodando o suposto centro da cidade.

- Vamos parar nesse restaurante aqui, mãe. Preciso ir ao banheiro. É bom que perguntamos onde é a casa de Tereza. E se ela nos receberia e tal. O povo daqui a conhece, mesmo.



Entramos no lugar e, de cara, encontramos a simpatia de uma balconista. Mesmo às 8h30 da manhã. Pedimos uma água e a opinião dela de alguma doceira que poderia se dispor a falar com a gente.

- Ah, falem com a dona Tereza!, respondeu rapidamente a moça.

Pronto, mais uma indicação.

- E você acha que ela falaria com a gente agora? Você sabe explicar onde ela mora?

- Claro que fala, a dona Tereza é boazinha, menina. Uma graça. E sei explicar sim. É naquele sobrado ali, ó.

Olhei para a direção apontada e nem acreditei no que estava vendo. Era a casa de dona Tereza, bem em frente ao restaurante – e ao nosso carro estacionado. Não tinha jeito mesmo, era com ela que eu ia falar.

Tocamos a campainha, e demoraram para atender. Mais um pouco de suspense me separava da famosa Tereza dos doces. Tinha que dar certo. Uma senhora abre a porta e logo já explicamos sobre o que era. Ela sorri.

-Entrem aqui, fiquem à vontade. A Tereza tá lá embaixo. Venham comigo.

Pronto. Minha apreensão foi toda embora. Ficou na porta enquanto eu adentrava uma casa enorme e dirigia-me ao quintal. Chegando, dou de cara com uma senhorinha de longos cabelos grisalhos, presos em rabo de cavalo. É dona Tereza. Apresento-me e explico meu trabalho. Ela vai ouvindo e entrando numa casinha dos fundos.

- Vem aqui, minha filha, senta aqui.

Assim, fácil. Mamão com açúcar. Dona Tereza me explica que está com muito serviço a fazer, que é semana de páscoa e que tem diversas e grandes encomendas para entregar. Por causa disso, teríamos que fazer a entrevista ali. Em sua cozinha, no lugar onde ela passa cerca de dez horas por dia, das sete da manhã às cinco da tarde fazendo doce junto de sua funcionária, Flávia.

O chão está repleto de tachos enormes cheios de frutas picadas, mergulhadas em calda. São uns vinte deles, incontáveis à primeira vista. Flávia está no fogão, mexendo os doces no fogo com grandes conchas. Não tinha melhor cenário para a entrevista. Tereza senta-se à minha frente com uma





bacia de figos cozidos no colo e outra no chão, onde joga a casca da fruta, retirando uma a uma com uma faquinha. As mãos de Tereza estão com luvas de plástico e são ágeis. Conto a ela que ouvi falar muito bem de seus doces e que é famosa até mesmo em Passos. E pergunto como foi que aprendeu essa arte.

- Ah, menina. Eu faço doce há 77 anos. Comecei ainda criança, acompanhando a minha avó, que era a doceira da cidade, nas festas e nos casamentos. Uhhhh, mas já fiz doce demais nessa minha vida! A minha família era muito, muito pobre. Então, a minha avó fazia os doces para os fazendeiros, para os coronéis. Naquela época eram os coronéis que comandavam a cidade, que tinham muito dinheiro. Tudo fazendeirão rico. Aí eles iam fazer festa nas fazendas, mandavam um carro buscar a minha vó aqui e eu ia com ela, para ajudar. Aí a gente passava oito, dez dias nas fazendas, preparando os doces. E aí foi indo, foi indo...

... E o que bóia na esmeralda
da compoteira:
molengos figos em calda,
e o que é cristal em laranja,
pêssego, cidra – vidrados?

A gula, faz tanto tempo, cristalizada.

Carlos Drummond de Andrade

Na época, Tereza e a avó faziam diversos tipos de doces para os eventos. Ela conta que dividiam as iguarias em doce seco, que são os de fruta cristalizados, e os de festa, que são mais finos, como o camafeu, de damasco, de nozes, de coco, olho de sogra, beijinhos de abacaxi.

- Esses docinhos de festa, uai... Todos eles. A gente fazia demais. Era aquela quantidade de doce, aquela abundância. Ficávamos dias preparando... Uma beleza. Então, a gente começou a criar nome, foi crescendo. Até o dia em que conseguimos uma parceria com a Mendes Júnior, sabe? Aquela empresa grande de Belo Horizonte. Depois disso, minha filha, mudou tudo. Eles fazem dois leilões por ano, um na fazenda Sabiá, próxima de Passos, e outro numa fazenda em Uberaba... Me esqueci o nome... Mas eu sei que eles já chegaram a me encomendar 40 mil doces por leilão. Já imaginou? Faz 40 anos que trabalho para eles. Todos os anos com os dois leilões. É sagrado. Mas agora eles encomendam bem menos... Cada vez são quatro, cinco mil docinhos só.

O “só” no final da frase soa como exclamação para mim. O número de doces é enorme, mas não se comparado à quantidade que a senhora de 84 anos já fez na vida. Ou que faz por semana. Ela, aliás, não sabe nem medir a quantidade feita nos seis dias de trabalho semanais.

- Ishhh, isso a gente num sabe. Não tem como. Vamos fazendo conforme as encomendas... Ou com as frutas que temos. Depende muito, sabe? Do mês, da semana. Esta agora, por exemplo, estamos cheias de doce para fazer. Ontem mesmo, veio uma cliente minha de Taubaté e comprou 8 mil reais em doce. E toda vez que ela vem, é assim. São 40, 50 caixas com 15 vidrinhos cada. Ela revende por lá. Então é assim... A gente sempre tem doce no armário. E vai fazendo conforme a leva.

Hoje, Tereza enviou outras 15 caixas de doce para a cidade de Alfenas. Os pedidos estão apertados para essa páscoa. Mas, para chegar a tal número de vendas não foi nada fácil. Tereza relembra que por muitos anos era



“mulher de forno e fogão”, trabalhando como empregada doméstica em São Paulo, onde era casada e morou por 10 ou 12 anos. Quando se divorciou, voltou para a cidade natal e retomou o trabalho de doceira. E assim seguiu a tradição da avó (que sua mãe nunca quis seguir). Nesta época, ela viajava com mais algumas funcionárias, sua tia Efigênia e sua sobrinha Fátima, outra doceira do Carmo, que aprendeu a profissão com ela.

- E eu pegava festa em tudo quanto é lugar. A gente viajava horas para poder ir fazer os doces. Eu ia para Passos, São Paulo, Araçatuba, Rio de Janeiro, Guaratinguetá... No mesmo esquema que fazia com a minha avó. A gente ia e pousava nas fazendas. Eram dias e dias fazendo doce.

Tereza sempre ensinou os segredos de seus tachos para muitas mulheres que se mostraram interessadas. Principalmente para a sobrinha e para a filha de criação, Romilda, que hoje mora em São Paulo.

- Ah, eu ensinei gente demais a fazer doce. Da minha família tem a Fátima, minha sobrinha, que é uma doceira muito boa. Eu ensinei a ela desde que ela tinha uns sete anos. Eu fiz com ela o que a minha avó fez comigo. Ela tinha uma fábrica grande de doces, a ArtMinas, mas ela vendeu há pouco tempo. Hoje, faz os doces em casa mesmo. Tem a Flávia, essa minha funcionária, que está comigo há 23 anos. Eu ensinei a tudo o que sei, hoje é ela quem faz a parte pesada dos doces. Eu já não faço muita coisa, só serviços mais fáceis. Eu descasco figo*, bordo abóbora em flor... Você já viu minhas abóboras?

Flávia ouve a conversa enquanto anda de um lado para o outro. Pergunto a ela se Tereza supervisiona o trabalho.





- Ah... Fica de olho! Eu sei fazer direitinho, como ela me ensinou... Mas mesmo assim fica aqui comigo todos os dias. Não deixa os doces saírem sem sua supervisão.

Tereza ri do comentário da funcionária. Sem tirar os olhos por um segundo dos figos, revela.

- É, minha filha, mas eu trabalho aqui todos os dias, desde cedo. E faço isso porque não gosto de ficar parada. Eu gosto é de trabalhar.

O segredo para a disposição? Tereza diz que é o mesmo que para os doces. É amor.

- Para fazer doce, tem dois segredos. O primeiro é amor, e o segundo é higiene. Para fazer coisas para as pessoas comerem tem que ter carinho, não se pode fazer nada de qualquer jeito.

Como a doceira tem ajuda somente de Flávia, e uma demanda enorme de doces por semana, ela encomenda os bordados nas frutas para as bordadeiras. Tereza me explica que, no Carmo, cada uma tem sua profissão. É especializado em alguma coisa. Há quem faça os bordados – que são os desenhos, ou as palavras escritas na casca da fruta, como mamão e laranja, feitos com um canivete ou bisturi cirúrgico, e há quem faça os doces. Então, as doceiras compram as frutas e mandam-nas para as bordadeiras que fazem seu trabalho e enviam as frutas trabalhadas de volta. Tereza borda apenas a abóbora em flor. Diz que adora esculpir as florzinhas e sente o maior orgulho. Pela segunda vez, para de descascar os figos, me olha e pergunta:

-Já viu minhas abóboras?

Largo de lado por alguns minutos as minhas perguntas e vou dar uma volta na cozinha. Paro para observar os tachos de cobre no chão. Cada um tem um tipo de doce diferente. Os de mamão verde têm desenhos parecidos com flechinhas, outros lembram rosas, os de abóbora são pequenas lindas florzinhas, uma delicadeza só. Flávia está fazendo doce de goiaba de compota. São pedaços grandes – e muito cheirosos – de goiaba, vermelhinha.

-Uma beleza suas florzinhas, Tereza. E esse tal de bordado nos doces, é tradição aqui no Carmo, né?

-Uuuuuuh, menina. Desde que eu me conheço por gente! Isso vem ó, lá de trás. É que nem para fazer doce, passa a tradição. E esse trabalho exige muita paciência. É muito trabalhoso... Mas fica lindo, né? É um diferencial dos doces do Carmo.

Em outro canto da cozinha, encontro algumas caixas enfileiradas. Com toda a liberdade do mundo, espio uma delas e encontro várias pequenas caixinhas com os famosos doces secos, ou cristalizados, de Tereza. Tem de figo, figo com nozes, abóbora, abacaxi, mamão e laranja. Um capricho. Estou tirando algumas fotos dos cristalizados, quando Tereza me interrompe.

-Oh, minha filha, pega um docinho aí para você comer! Experimenta um!

Escolho um de figo com nozes que está maravilhoso. O sabor é bastante suave, não tendo o gosto forte de açúcar, ainda mais com a noz que quebra o doce. Elogio o sabor à Tereza que ri, orgulhosa. Não é para menos que hoje revenda para vários estados do Brasil. Ela diz que manda muito para Belo Horizonte, Alfenas, Passos, Rio de Janeiro, Brasília, Goiânia e São Paulo. No inverno, vende muito para Campos do Jordão. E mais, Tereza exporta seus doces para a Noruega.

- Ah, mas esse doce tem fama, viu? Esses dias para trás, nós fizemos um montão para mandar para a Noruega, que eles iam servir numa festa que teve lá no Consulado... Não é isso, Flávia?

- É, isso mesmo... Era um evento grande que ia ter lá no Consulado. Mandamos mais de cinco mil doces.

Pergunto à Tereza se o fato de ela tirar a casca do figo, por exemplo, ajuda no sabor do doce. Se influencia para ele ficar tão leve. Ela dá uma gargalhada gostosa, de quem sabe muito sobre alguma coisa.

- Ah, menina! Eu não sei... Eu sei que aprendi assim com a minha avó e é assim que eu venho fazendo há anos e





anos. Mas tem gente que faz com a casca. É que eu acho que, desse jeito, ele fica mais fino. É que nem o tacho de cobre. Se você me pergunta: por que a gente usa o de cobre para doce de figo, de mamão verde, de goiaba? Eu vou responder: para dar cor, uai. Se colocar o figo no fogo no tacho de alumínio, ele vai ficar amarelo!

Só isso. Sem explicações complicadas e científicas. Entre as “descomplicações”, Tereza responde que não recebeu um livro de receitas da avó com os modos de fazer. Aprendeu olhando e fazendo (o que já tem mais de setenta anos). Pergunto a ela qual é a maior dificuldade em fazer tantos doces assim.

-Dificuldades? Nenhuma, uai. Hoje em dia, as coisas são muito fáceis. É tudo feito no fogão a gás... Antigamente que era mais complicado com o fogão de lenha... Eu adoro fazer doce, todos eles. Não acho difícil, é apenas trabalhoso.

De fazer, ela gosta de todos. Mas, para comer, ela cita o de cidra, seu preferido. Nesse momento, somos interrompidas por uma mulher que entra na cozinha de Tereza gritando, com uma forma na mão. É uma conhecida da cidade, vizinha de bairro.

- Ôh, Tereza! Trouxe o seu risole de camarão! Olha só que beleza... Eu fiz com aqueles quilos que você me mandou, mas você sabe, né? O camarão dá uma encolhida, por isso que rende menos. Mas olha, tá bom para você?

A doceira dá uma olhadinha rápida, sempre focada nos figos.

-Tá ótimo, minha filha. Você cozinha bem demais.

-A gente troca esses risoles por uma goiabada cascão... Pode ser?

-Pode, claro! Oh, Flávia, pega uma goiabada para ela...

O que acontece é um escambo – mas, mais do que de mercadorias – é de confiança, de carinho. Não interessa o trabalho que tiveram para fazer o risole, ou a goiabada. Não importam os preços dos ingredientes. Não trocam produto, trocam o seu melhor.

-Isso acontece muito com você, Tereza?

Ela está concentrada – ainda e como até agora ficou – nas cascas do figo. Tem a cabeça baixa a maior parte do tempo da entrevista.

-Hm?

-Eu perguntei se a senhora sempre troca mercadorias pelos seus doces...

-Ah, não... Sabe o que é, ela sempre faz essas coisas para mim, coitada. Eu adoro camarão, bacalhau... Aí eu peço para ela fazer, mando as coisas, e ela faz. Aí a gente troca, sem problemas.

Tereza me olha, encara a câmera.

- Você tá tirando foto minha? Nossa Senhora! Estou muito desarrumada!

- Que isso, Tereza, está linda!

-É mesmo?

E sorri toda serelepe. Tereza é vaidosa e, como toda mulher, se envaidece com meu elogio. Mas as câmeras não são novidades para a doceira. Ela me conta que sempre, quase todo mês, vêm jornalistas de todo o país para entrevistá-la. Esta semana, não fui a primeira. O Estado de Minas, maior jornal de Belo Horizonte, a entrevistou para seu encarte “Sabores de Minas”, lançado mensalmente com receitas famosas de cidades mineiras. Ela pede para outra funcionária da casa pegar a “revista com a reportagem bonita” para me mostrar. É uma edição que fala sobre a cidade e, numa foto grande, de página inteira, lá está ela, toda arrumada, de batom, atrás de um tacho de doce de abóboras em flor.

- Bonitinha a reportagem que fizeram, né? Ish, menina, mas é jornalista demais... Eles me ligam, vêm aqui, falam





comigo, tiram fotos, filmam... Eu até jogo coisa fora, porque é material demais. Revista, jornal... Tudo! E eu não importo com câmera não. Tem doceira aí que não é chegada, mas eu já falei demais sobre meus doces. E não importa de onde seja, eles me acham! Mas é que eu sou a doceira mais antiga, né? Já fiz nome para essa cidade do Carmo do Rio Claro.

E este reconhecimento não vem só da boca da própria Tereza. A prefeitura da cidade e o Rotary já homenagearam a doceira com diplomas e certificados. Ela me chama para entrarmos para me mostrar as homenagens. “Honras ao mérito à Tereza de Carvalho...” e delongam em mensagens cumpridas. Todos os três diplomas estão enquadra- dos e estampados na parede da sala de entrada da casa. Pergunto a ela quantas doceiras há hoje no Carmo. Ela ri. - llllllllllllll... Doceiras boas não têm muitas... Mas que fazem doces são mais de cinquenta. A minha família toda faz doce. Depois que eu comprei essa casa, todo mundo quis entrar no negócio.

-E quais são as poucas e boas, Tereza?

-Ah, têm a Fátima, a Maria Rita, a Josi, a Fiinha, a Cida... Mais ou menos isso. Mas que eu ensinei, dessas, só a mi- nha sobrinha mesmo. Agora vem aqui, deixa eu te mostrar o armário que te falei.

Vamos ao famoso armário dos doces de Tereza. São várias compotas dos mais variados sabores. Tereza vai me apontando um a um. Tem de laranja, de mamão verde, de goiaba, de jabuticaba.

-Olha só que beleza esse de jabuticaba! Tá vendo? Você pega esse doce, esquento ele um pouquinho e joga em cima do sorvete de creme. Menina, fica delicioso. Olha esse outro aqui, que gracinha, ó. É uma laranja com uma laranjinha... A gente chama este de Cumbuquinha. Não é uma graça? Tem um com um abacaxi e a laranjinha tam- bém. Ah! E este daqui... É bom para você tirar foto. Têm os bordados escritos “Carmo do Rio Claro”.

A doceira conta que hoje não tem quase nenhum estoque, pelas encomendas grandes da semana. Há outros tipos que estão faltando nas prateleiras.

Ela é vaidosa com seu sobrado. Nos chama, minha mãe e eu, para mostrar seu banheiro novo, a sala, os santos de seu altar (ela é devota de São Francisco, Nossa Senhora Aparecida e do Pai Eterno). Sua casa é enorme. Um sobrado desses antigos, com o pé direito alto, cheio de quartos, salas e um quintal bem grande. Pelo caminho vou reparando nos contrastes da casa de Tereza. É mais ou menos como a cidade do Carmo: antiga, com objetos anti- gos, mas misturados com coisas novas. O armário é desses grandes, de madeira forte. A televisão é de LCD, plana, umas 42 polegadas. Os móveis são de estilo de fazenda. A geladeira é high-tech, com direito a cubos de gelo pela porta etc.

-Poxa, Tereza! Que geladeira, hein? Televisão... Você tá chique!

-Ah, claro! Eu gosto de tudo bom, do melhor. Tudo moderno. De antigo, já bastam os doces!

São modernidade e a tradição. Tudo no mesmo espaço. A casa tem, segundo ela, vinte e sete cômodos. Tereza morava com um irmão que morreu há pouco mais de um ano. Agora, tem uma enfermeira que fica a acompa- nhando durante a noite e as funcionárias da casa que fazem companhia durante o dia neste casarão que foi, para Tereza, sonho de menina.

-Eu era muito pobre, de uma família muito pobre. A gente morava no Porto, um bairro periférico. Eu me lembro de quando era menina passar por essa rua aqui do centro e olhar para este sobrado. Eu pensava: ainda vou morar aqui. Essa casa vai ser minha. E não foi que eu consegui? Tudo graças aos doces. Hoje, tudo o que tenho foi con- quistado pela venda dos meus docinhos.

E não são poucas conquistas. Hoje, com 84 anos, Tereza precisa pensar pouco tempo para responder à minha pergunta.



-Você tem sonhos? Coisas que quer fazer ou conquistar?

-Não... Eu conquistei tudo o que eu queria. Sou independente, gosto do que faço, tenho a minha casa, viajo, faço cruzeiros, adoro viajar de avião... Mês passado, tirei férias e fiquei viajando pelo nordeste. Foi uma delícia, tudo lá é lindo. Fui para Aracaju, Olinda, Maceió, Recife... Eu aproveito a vida uai. E uuhh, como adoro uma praia! Ah! E olha lá na minha garagem.

Dou uma olhada pela janela da sala. Um Corolla novinho estacionado. Sorrio e acho curioso o interesse de Tereza por carros.

-Quando eu fiz 80 anos, menina, eu consegui me dar um Corolla de presente. Que nem do Brad Pitt! Aí depois comprei aquela camionete ali, ó. O moço faz as entregas das encomendas com ela. Hoje ele já foi e voltou de Alfenas. Olha ali, que beleza!

Tereza chega próxima de mim, na janela, olha os carros. Depois, me encara com um sorriso:

- Preciso sonhar com mais alguma coisa?

E cai na risada.



notas



*Câmara Cascudo conta que antigamente se usava o açúcar em quantidade muito maior, cerca de vinte vezes mais do que hoje. Não só nos bolos, mas em doces de compota e cristalizados. Essa tradição do brasileiro pelo açúcar é de origem portuguesa, já que os indígenas e os africanos não tiveram contato com o produto da cana até então (apenas comendo mel e mastigando os favos).

*Augusto de Saint-Hilare, antropólogo que viajou pelo Brasil no século XIX, escreveu: em parte alguma, talvez, se consuma tanto doce como na província das Minas; fazem-se doces de uma multidão de coisas diferentes; mas, na maioria das vezes, não se distingue o gosto de nenhuma, com tanto açúcar são feitos.

*O doce de figo foi, segundo Câmara Cascudo, o primeiro doce que os indígenas brasileiros tiveram contato; trazido pelo almirante Pedro Álvares Cabral, em 24 de abril de 1500, junto de bolo, pão e peixe cozido.



Serra da Canastra

A nascente do velho Chico



A foz do Rio São Francisco foi encontrada pelos colonizadores em 1501, em 4 de outubro. O genovês Américo Vespúcio, Gonçalo Coelho e sua tropa chegaram à margem de um grande rio ao qual chamaram de São Francisco em homenagem ao santo do dia.

Naquela época, às margens do rio, habitavam indígenas de várias tribos como os tuchás, cariris, coroados, vermelhos, ciapós, tapuás, rodela, chacribás, gamelas, gês e tupis que chamavam o rio de Opará, ou seja, Rio Mar. Todos eles foram mortos ou expulsos pelos colonizadores, fugindo para o interior do país. Aos poucos, os europeus também seguiram viagem adentrando o estado e o país, seguindo as margens do grande rio e, assim, chegaram ao ouro e às pedras preciosas. Pelo caminho de Velho Chico, várias guerras entre os ameríndios e os brancos foram travadas. Com a força de uns e a fragilidade de outros, as explorações dos recursos minerais foram sendo possíveis – e intensas.

E foram essas explorações que viabilizaram a chegada dos brancos à nascente do rio, localizada em Minas Gerais, em meio ao caminho para a província de Goiás. O São Francisco nasce em uma serra parecida com os antigos baús chamados canastras, o que deu o nome ao local chamado, até hoje, de Serra da Canastra.

Ainda se sabe muito pouco sobre as primeiras povoações do local. Arqueólogos exploram cavernas e grutas da Serra que possui utensílios de pedra e objetos que são indícios da presença humana ali há vários séculos. Ao norte do parque da Canastra, já foram encontrados rabiscos coloridos em uma caverna, parecidos com pinturas rupestres, ainda não identificados. Com a recente arqueologia, vasos, cerâmicas, ossos e instrumentos de pedra têm sido encontrados na região.

August de Saint-Hilaire foi o primeiro naturalista que passou pela Serra da Canastra e deixou registrada a cultura local da época e descreveu um pouco da beleza natural encontrada ali. Um de seus registros é sobre a cachoeira Casca D'Anta, que tem 186 metros de queda e é um dos principais atrativos turísticos do lugar.

Histórias da Canastra: do fundo do baú

Uma das lendas mais conhecidas da região é sobre uma antiga fazenda que recebia tropeiros e mineradores na região para pernoitarem e descansarem de suas viagens. A lenda da Zagaia conta que os donos da fazenda eram uma quadrinha que oferecia um cômodo aos viajantes; mas, na verdade, o que faziam era uma emboscada: havia uma roda de madeira cravada de lanças pontiagudas que ficava presa no teto. Assim que o hóspede se deitasse, a roda, chamada Zagaia, se desprendia e o matava, possibilitando à quadrilha roubar e ficar com todos os pertences do viajante.

Lenda ou não, a Canastra ainda possui outras fazendas bastante visitadas por turistas, como a Fazenda das Pedras, antigamente formada pelo casarão e pela senzala, hoje resta apenas a senzala, que foi a primeira habitação na área do Parque da Serra da Canastra, por volta do século XVIII. A propriedade está dentro das sesmarias pertencentes a Florêncio Rodrigues, antigo dono de 19.000 hectares do local.

Outra fazenda turística é a dos Quartéis, acampamento de tropas passageiras que se direcionavam ao Mato Grosso e ao Paraguai.

Alguns lugares visitados também são o quilombo onde viveram escravos fugitivos, além da lavra onde os bandeirantes exploraram ouro e pedras preciosas. Da paisagem natural, os turistas têm contato com a Casca D'Anta e outras cachoeiras e grutas da região.





Acredita-se que foram os índios Cataguazes que mais remotamente habitaram a Serra da Canastra.

Parque Nacional da Serra da Canastra

O parque foi criado em 1972, pelo decreto 70.355 de 1972, sendo considerado um dos mais importantes nacionalmente. A princípio, o parque deveria contar com 200 mil hectares, porém só foram efetivados 71.525, porque houve conflitos de interesses na região pela intenção do IBAMA de desapropriar o restante da área prevista. O Parque Nacional da Serra da Canastra é administrado pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade e compreende as vegetações de Mata Atlântica e Cerrado. Mas, a predominância é de Campos de Altitude, com fauna e flora ricas – incluindo espécies raras e em extinção, como o lobo guará, o veado campeiro, o tamanduá bandeira, o pato mergulhão e o tatu-canastra.

O parque é famoso principalmente por sua quantidade de água, possuindo nascentes de centenas de rios e riachos, graças ao clima úmido e à rocha fria.

A Serra da Canastra e o parque localizam-se no centro-sul do estado de Minas Gerais, próximo aos municípios de Piumhi, São Roque de Minas, Vargem Bonita, Delfinópolis e Sacramento. Localizada a 310 quilômetros da capital Belo Horizonte.





Enquanto tive diante dos meus olhos a Serra da Canastra,
desfrutei de um panorama maravilhoso.
À direita descortinava uma vasta extensão de campinas e à
esquerda tinha a serra, do
alto da qual jorravam quatro cascatas.

Auguste de Saint-Hilaire

Queijo - salto do leite em direção à imortalidade.

Clifton Fadiman

Patrimônio proibido

Mineiro não vive sem queijo. Queijo e mineiro é casal mais romântico que Romeu e Julieta. É unha e carne. É tampa e panela. É daqueles amores mais apaixonados e clichês da realidade. Mineiro não vive sem queijo: são mais de 800 gramas do tipo Minas consumidos per capita por ano. No restante do país, o consumo do brasileiro cai para 500 gramas, (não considerando os outros tipos de queijo, o que subiria para 3,5 kg por ano/per capita), segundo pesquisas do IBGE.

Entende-se “queijo Minas” como todo o queijo coalho produzido nas regiões da Canastra, do Serro e de Araxá, os verdadeiros, tombados como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) em 2008. Não só o queijo, mas a forma de fazer o produto, nessas regiões, foi tombada. Para tanto, há uma série de qualidades e características para o queijo ser considerado do tipo “Minas”, como a acidez, modo de fazer, características físicas como cor e odor, tempo de maturação e, principalmente, deve ser feito de leite cru (não-pasteurizado).

O início do queijo no país tem origem antiga. Câmara Cascudo destaca a importância da mulher na feitura do queijo, desde suas origens: “Da Idade dos Metais, quando a agricultura ambientava o pastoreio de forma regular e tranqüila, fixada a população e iniciados os trabalhos sedentários no plano doméstico, como fazer-se o queijo que, de começo, parece-me ter sido tarefa feminina, como ocorreu no interior do Brasil. O queijo nasceu da coalhada mas muitos povos chegaram ao queijo sem demorar no estágio anterior”.

Segundo pesquisas do IBGE, estima-se que a produção rural de queijos brasileiros envolva 359 mil produtores, produzindo 202 mil toneladas de queijo por ano. Desta quantia, 88% são pequenos produtores. Minas Gerais é responsável pela produção de quase metade do queijo vendida por todo o país: 72 mil toneladas de queijo rural por ano.

É manhã de quarta-feira, dia 4 de abril de 2012. 6 horas da manhã e estou em direção à Serra da Canastra, região que envolve sete cidades do sudoeste mineiro: Piumhi,





Capitólio, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Delfinópolis, Sacramento e São João Batista do Glória. Estamos, meu pai e eu, seguindo para a cidade mais próxima, Piumhi, de onde pegaremos a pequena estrada que nos leva aos pés da Serra, seguindo para Vargem Bonita e São Roque de Minas. Todo mineiro sabe o que é “queijo da Canastra”, principal ingrediente do pão de queijo aqui no sul e sudoeste do estado. Ingrediente do pão, de biscoitos, bolos de fubá e outras quitandas, o queijo da Canastra é peça constante nas mesas de café da tarde para acompanhar o cafezinho preto passado na hora. E visitar, de perto, o local com suas belezas naturais e sua importância histórico-cultural é grande sensação para mim, como mineira e jornalista. Meio da semana, a estrada está tranqüila, chegamos sem grandes dificuldades a Piumhi. Em dúvidas quanto à direção, indagamos um mocinho que andava distraído pelo passeio (ou calçada, no estado de São Paulo). -Moço, para onde a gente segue para ir à Serra da Canastra? -Ah, é fácil demais, uai. Você pega aqui, à sua esquerda, e depois segue reto toda vida. Vai reto, hein. Não vira não. Quando mineiro fala “reto toda vida”, lá vem chão pela frente. O que foi confirmado com uma placa: São Roque de Minas 62 km. No caminho, nos distraímos com as belezas naturais da serra que vai aparecendo em nosso horizonte, constraçando seu verde com o azul do céu quase sem nuvens. Estamos seguindo reto, como o mocinho recomendou, mas é um reto cheio de curvas femininas que delineiam a Serra e a paisagem. Já são mais de 8h da manhã. O sol começa a esquentar. Temos no carro um mapa com instruções rápidas do caminho, que meu pai pegara na véspera no Sindicato Rural de Passos e região. No mapa, havia indicação para virarmos à esquerda depois da segunda rotatória em direção à Vargem Bonita. Eis que erramos a esquerda, a rotatória ou qualquer coisa que seja, e entramos nesta cidade. Cidadelazinha pequenininha. Todos os diminutivos cabem para descrever Vargem Bonita. Um monte de casinhas em meio a uma vastidão verde, único aumenta-



tivo por aqui. Andando atrás de instruções, nos surge um riachozinho com a placa: Rio São Francisco. Sim, o Velho Chico nasce aqui, na Canastra. E está à nossa frente como um menino, pequeno, delicado, riachozinho.

Depois de fotos na nascente, procuramos ajuda para seguir viagem.

-Ô moço, onde é que fica a fazenda do Welinton, filho do Juarez?

A referência é certa. Por aqui, todo mundo conhece o Juarez. E o Welinton. Produtores da Canastra, eles vendem seus produtos nas cidades próximas de suas fazendas. Caminho explicado, retomamos ao rumo da Fazenda Porto Velho, do tal do Welinton, filho do Juarez.

Depois da estradinha de terra e de uma descida bastante íngreme, finalmente chegamos ao destino. Quando descemos do carro, Welintou já foi abrindo o portão de entrada. Meu pai, que já encontrara o produtor numa outra vez, foi logo o cumprimentando.

-Ô, Welinton, aqui eu outra vez!

-Ah! Eu sabia que você voltava!...

Respondeu muito simpaticamente, com um sorriso enorme. Welinton é pequeno, magrinho. Está de camiseta, bermuda, chapéu e botinas.

-Vamos entrando, gente. Entra aí. Eu tô terminando de fazer o serviço aqui, vem cá!

Entramos pelo curral da fazenda. As vacas estão uma atrás da outra enquanto o produtor e seu filho, Juarez Neto, controlam os fios enormes das ordenhas mecânicas. São 9h30 da manhã, já estão terminando de tirar o leite do dia, cerca de 500 litros. O trabalho começou às 7h30.

-Eu tô muito feliz. Minhas vacas estão rendendo 12, 15 litros cada uma. Minha produção melhorou demais!

O gado leiteiro de Welinton é das raças Caracu e Girolando. Deles, o primeiro tipo tem um leite mais gordo, essencial para fazer um queijo de ótima qualidade. Até ano passado, Welinton e sua mulher, Nilvânia, tinham uma média de produção diária de 50 queijos. Ele e o filho, de 16 anos, cuidavam da ordenha e da separação do leite para os queijos, e Nilvânia cuidava da produção queijeira da fazenda Porto Velho. Tudo artesanalmente. Tudo natural, com o leite próprio e cru, é claro.

Welinton, Nilvânia e Juarez Neto são o retrato dessa realidade. São, exatamente, essa desistência do queijo artesanal. São o ponto fraco de uma política discutida atualmente no poder Legislativo. Eles, como outros vários pequenos produtores, desistiram do negócio e se renderam a, simplesmente, vender seu leite para grandes cooperativas leiteiras da região (no caso, para a de Passos, maior exportadora de leite B do país). Porém, apesar de não fazerem mais em grande quantidade para vender, Nilvânia continua produzindo entre seis e dez queijos por dia – que são, em sua maioria, para consumo próprio; o restante é vendido ao queijeiro que ainda passa na fazenda diariamente.

-Ô filho, vai lá avisar sua mãe que eles estão aqui! Acho que ela pode ajudar melhor vocês, né? Eu só vou terminar o serviço, depois eu dou uma chegadinha lá.

Juarez caminha em direção à casa da família, cerca de 200 metros dali. Nilvânia aparece depois de uns minutinhos, quando o marido está levando as últimas vacas para o pasto. Ela nos chama para entrarmos na casa e ficarmos mais à vontade para a entrevista.

-Vocês não reparem na bagunça. Na roça, durante a manhã, fica tudo fora do lugar, porque a gente tá tratando de cuidar de um monte de coisa. Se bem que, já viu?, a gente que mora em roça nem acorda cedo mais...Era o tempo que a gente madrugava com as galinhas! Podem ir entrando.

Entramos no imóvel pela sala, relativamente grande, e vamos em direção à cozinha. Antes de chegarmos, Nilvânia





para em frente a um quadro. Estamos logo atrás dela e paramos para ver do que se tratava. É a foto – vista de cima - da propriedade onde moram.

- Meu sogro deu essa fazenda pra gente quando casamos, há 18 anos. Aí, logo depois que viemos para cá, já começamos a fazer o queijo e a plantar café. Um dia, vieram aqui oferecer essa foto aérea da fazenda. Tá vendo esses pés de café aqui? Foram os primeiros que o Welinton plantou aqui. Ele achou lindo e comprou essa foto, acho que só por isso... É mole?

Vamos em direção à cozinha, onde tem um antigo e tradicional fogão de lenha. Na mesa, ainda estão algumas quitandas do café da manhã. Enquanto Nilvânia tira as coisas para sentarmos, me conta sobre como se casou. Ela tinha apenas 16 anos.

-É, eu era mocinha... Minha família foi sempre mais pobre. Já o Welinton vem de uma família tradicional no queijo. O pai dele é conhecido pela região. A gente se conheceu, namorou... Aí, na época, apaixonei, né? Casei e vim morar na roça.

Pergunto a ela como foi sua mudança de vida.

- Ah, no começo eu estranhei. Mas depois a gente acostuma, aprende a gostar dessa tranquilidade aqui. Hoje, as pessoas não querem mais saber disso daqui, não. Tem gente que vem me perguntar como eu aguento morar fora da cidade. Mas eu digo sempre: eu não estou presa! Posso sair e voltar quando eu quiser, uai.

Juarez Faria, pai de Welinton, tem 78 anos e é produtor do queijo da Canastra há mais de 70. Desde criança ajudava seus pais, Cenezomar e Ilda, a fazer e a vender os queijos nas cidades em carros de boi. Hoje, Juarez é um dos maiores produtores dessa região da Canastra. Sua produção diária, assim como a de seu irmão, Cenezomar, ou “tio Celezinho”, chega a mais de 100 queijos (cada um). Nilvânia me conta que o sogro, não faz mais o trabalho pesado da produção, agora quem o faz são suas filhas.

- Você precisa ver! Lá na fazenda do seu Juarez, é uma beleza, menina. Você entra na casinha e tá aquelas prateleiras todas cheias de queijo maturando. Ishh, mas ele vende queijo demais. É muito bom, viu? E eu aprendi com ele a feitura.

Quando se casou, Nilvânia sabia pouco sobre a arte de fazer o queijo Minas. Já observara seu tio, que também é pequeno produtor da região. Mas foi aprender mesmo na fazenda Porto Velho, com a família do marido.

- Não tem muito segredo, não. O negócio é que você tem de trabalhar com um leite de qualidade. A produção de queijo começa desde o pasto, que vai definir a alimentação do gado; depois depende do tipo de gado, dos cuidados que você tem com ele, se dá as vacinas corretamente... E aí, vai depender do leite que ele produz. E só depois de tudo isso é que entra o processo do coalho, da quebra do leite, do pingo, da maturação. É simples, mas tem que fazer com higiene e cuidado. A primeira coisa, aliás, que você tem que observar na pessoa que produz o queijo são as mãos. Se estiverem limpas, com a unha cortadinha... Aí é uma porcentagem muito maior de que o queijo seja bom. Queijo e higiene têm que andar juntos.

Todo esse processo e cuidados foram passados para Nilvânia pelo sogro Juarez que, por sua vez, aprendera com os pais, Cenezomar e Ilda. E estes aprenderam com os pais... E, assim, voltamos para tempos remotos de Minas Gerais, quando gerações passadas aprenderam a fazer o queijo Minas, tal qual ele é, com os portugueses que vinham em busca do ouro no estado, no século XVIII. O queijo que os colonizadores faziam nas serras de seu país, como na Serra da Estrela, veio parar na Canastra – que possibilitava clima, altitude, umidade e todas as condições necessárias para o alimento. A técnica, portanto, tem mais de 200 anos, construindo história e base econômica para as mais de 30 mil famílias que produzem o queijo Minas nas zonas rurais do estado.



Câmara Cascudo afirma que o queijo nasceu de um estado superior da domesticação de animais. Uma evidência disso foi encontrada pelo arqueólogo francês, Edouard Desor (1811-1882), nas palafitas suíças: vasos de barro com orifícios, identificados por ele como para esgotar o soro na fabricação do queijo. Ainda segundo Cascudo, o queijo de Minas foi bastante comercializado pelo país no correr do século XIX, competindo com o Chester e o português da Serra da Estrela, de leite de cabra.

- Você quer ver como nós fazemos o queijo? Já são 10 horas, é o horário que eu costumo subir lá para a casinha para a produção...

- Claro que sim! Vamos lá, Nilvânia.

Os produtores de queijo chamam de casinha o espaço onde realizam as etapas finais do processo. O lugar é bem simples, semelhante em qualquer fazenda da região, de acordo com Nilvânia. Aqui, possuem duas bancadas, que são uma espécie de mesa inclinada de madeira, com um furo na ponta mais baixa, por onde vai escorrer o chamado “pingo”. Há também prateleiras de madeira, onde os queijos vão descansar por dias para sua maturação.

- Essas bancadas aqui são muito antigas. São de madeira, como eram as mais tradicionais. Hoje em dia, a Vigilância e o governo querem que mudemos o material da bancada para inox ou pedra, uma coisa assim. Mas não sei para quê. Olha, eu esfrego com essa bucha aqui todos os dias... Há um tempo, vieram uns alunos de uma universidade de Viçosa e recolheram material de tudo: da bancada, do pingo... Parece que não faz diferença o material. Ainda ficaram de dar uma resposta...

Welinton chega nessa hora, depois de fazer todo o serviço da roça.

- E aí, pessoal? Ela tá sabendo explicar direitinho sobre o queijo pra vocês? Sabe, o meu pai é quem poderia ajudar muito. Ele faz queijo há mais de 70 anos... É uma delícia ouvir as histórias que ele conta da época que era moleque e ajudava o pai dele a vender os queijos no carro de boi. Andou de carro de boi a vida toda! Eu não peguei essa fase. Acho que só andei uma ou duas vezes. Êta, mas é cada história que tem esse queijo! E meu pai não mente, né? Ele é maior contador de causo, mas não mente não... Até, inclusive, esses tempos atrás o pessoal do Profissão Repórter veio aqui, falou com ele... Ele é bão no que faz!

Ele está orgulhoso. Puxa uma prosa sem fim sobre os tempos antigos, o que mudou...

- É, mas hoje em dia tá muito difícil produzir queijo. A gente parou porque não tava valendo a pena. A Nilvânia estava cansando muito de fazer tudo sozinha... E aí, também, achei melhor vender o leite direto. Eu queria que a gente parasse com o queijo mesmo, mas eu não vivo sem queijo. Aqui em casa, ninguém vive.

- Nossa, o Juarez, nosso filho, não fica sem. Ele chega da escola, come queijo. E é o dia inteiro. Eu faço pão de queijo em montes e congelo. Aí, todo dia, a gente tem pão de queijo no café da tarde. Fora isso, tudo que eu faço, lá vai aquele monte de queijo. No macarrão, tudo...

- É, aqui a gente parece um bando de rato! Então, a Nilvânia continuou a produzir queijo para nosso consumo. E como ela faz para a gente comer, a gente vende uns que sobram pro queijeiro que passa aqui todo dia. Ele não quis deixar a gente parar, ficou me incentivando... Mas não teve jeito, né?

Triste realidade para o queijo artesanal: a solução a que Juarez recorreu de acabar com sua produção e vender o leite para cooperativas. Caminho seguido por muitos outros pequenos produtores que não conseguem vencer as barreiras colocadas ao produto artesanal. Que não conseguem derrubar o rótulo de “produto clandestino” taxado nos queijos de leite cru brasileiros. Sim, o mesmo queijo que em 2008 foi tombado pelo Patrimônio Cultural Brasileiro é, ainda hoje, produto proibido de ser comercializado fora do estado. Eis uma das maiores contravenções do Estado. Ao mesmo tempo em que o governo declara “patrimônio nacional”, nega aos produtores o



registro do serviço de inspeção sanitária (SIF), que garantiria a circulação nacional do queijo. Sobre isso, Dória escreve que “já sob o Antigo Regime europeu, quando o Estado se colocava ao lado da qualidade dos alimentos, era para defender as corporações contra o livre mercado. Mais tarde, no século XIX, sob o liberalismo, a proteção imperfeita da indústria parecia favorecer a fraude e a falsificação”. Isto porque não há, de fato, uma argumentação coerente sobre os motivos de o queijo de leite cru não poder ser comercializado. Ora, o mesmo queijo proibido aos paulistas, cariocas, baianos, é aquele que os mineiros comem (e vendem de forma proibida) há mais de 200 anos. Já foi provado que, ao se cozer, pasteurizar o leite, eliminam-se os microorganismos únicos que garantem o sabor diferenciado do produto. Então, nas palavras do sociólogo “como pensar e fruir um patrimônio nacional, se ele está condenado à clandestinidade?”.

Tal contravenção do governo é herança da ultrapassada Legislação Sanitária de 1952, que define a queijaria de Minas Gerais como instituição transitória que só poderia funcionar quando “filiadas a entrepostos de laticínios registrados, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem”. Nilvânia reflete sobre as novas condições que querem impor aos produtores. Ela diz que não se conforma com algumas regras.

- É, sabe o que eu não entendo? Por que faria diferença se a minha bancada é de madeira, como sempre foi a de todo queijeiro por aqui, ou se ela fosse de outro material? A diferença não está nisso, está em quem faz o queijo. Eu limpo, esfrego essa madeira todo dia. Outra pessoa que for porca e tiver uma bancada de inox pode não limpar



e acumular bactéria e germe do mesmo jeito. A higiene do produtor conta mais. Ou você acha que eu faria queijo ruim e sujo para meu filho comer? Para eu comer?

E essa é uma indagação recorrente dos queijeiros, demonstrada, inclusive, no documentário de Helvécio Ratton, lançado ano passado, 2011: “Se o queijo de leite cru fizesse mal, por que nós – que produzimos e comemos o queijo – não temos problemas de saúde? Olha como somos saudáveis!”.

O assunto é complexo e quase nada divulgado pelo país. Aliás, nem pelo estado de Minas Gerais. Na França, por exemplo, a maioria de seus mais de 500 tipos de queijo é de leite cru, o chamado queijo terroir. Lá, eles afirmam que a grande indústria de laticínios usa o Estado para se impor e monopolizar o mercado, através do discurso higienista. Além disso, defendem que o leite pasteurizado é interesse de indústrias e não do pequeno produtor. Carlos Dória escreveu sobre o movimento dos franceses em defesa de seus queijos: “não é possível imaginar a França sem o seu camembert de leite cru. Ele se tornou um ponto de honra do orgulho nacional contra o abuso das negociações do Gatt, em 1993, que queriam abolir a comercialização mundial de queijos de leite cru. Os franceses se puseram em pé de guerra e venceram”.

Já no Brasil, o assunto foi “quase secreto” até agora, não sendo discutido e, muito menos, defendido por ninguém. E a maior ironia de todas: proibem-se os queijos de leite cru mineiros nos supermercados nacionais, mas se vendem vários queijos franceses que, também, foram feitos de leite cru. A dúvida de Nilvânia – e a desistência de Welinton – só fazem ressoar a pergunta. Por quê?

A luta das associações de produtores rurais hoje é em busca do apoio do governo. Uma das coisas que têm reivindicado é a tutela do Ministério do Desenvolvimento Agrário aos pequenos produtores, sendo possível levar adiante o decreto feito por Luís Inácio Lula da Silva que visa estimular os acordos entre os municípios e os estados para criar uma rede de entidades fiscalizadoras que permitam, finalmente, a livre circulação de produtos da agroindústria, como o queijo, por todo o país. Sem esse carimbo da SIF, o queijo continuará proibido em outros estados (sendo possível por toda Minas Gerais, desde o governo de Itamar Franco, em 1999, que assumiu a inspeção e a comercialização no estado).

Os protestos vêm, pelo visto, surgindo efeitos. A realidade dos pequenos produtores vem, assim, mudando, principalmente do ano passado para cá. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi) entregou o Certificado de Indicação Geográfica à Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra (Aprocan), que representa produtores de Medeiros Piumhi, Bambuí, Tapiraí, São Roque de Minas, Vargem Bonita e Delfinópolis no fim do mês de abril de 2012, após pouco tempo que visitei a propriedade de Welinton. Este título traz o atestado de identidade própria de produtos característicos de uma região, o que lhes confere um valor e uma reputação especial.

Outro avanço nesse sentido vem do deputado Antônio Carlos Arantes, autor do Projeto de Lei ao Queijo Minas Artesanal 1.702/11 que altera a lei 14.181/02. O projeto de lei estabelece que o Estado crie apoios financeiros de incentivo aos estabelecimentos de produção do queijo minas artesanal e ao desenvolvimento de programas para a qualificação técnica do produtor. No início do mês de maio, o projeto de Arantes recebeu parecer favorável na Comissão de Política Agropecuária e Agroindustrial da Assembléia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), e seguiu para a Comissão de Fiscalização Financeira e Orçamentária, e espera sua apreciação.

- Bem, Ana, vamos lá! Tá vendo esse tambor azul aqui? Olha só, os dois deixaram o leite para mim... Deve ter uns 20 litros aqui. Eles separaram menos leite hoje... Eu dou uma mexida com essa pá aqui e agora vou colocar o coelho. Tá vendo? A gente compra pronto...



Nilvânia me mostra o coalho que utiliza. Seu rótulo diz que se deve usar “uma proporção de 1: 10.000 dependendo da acidez do leite”. Isso significa que ela usa uma tampinha da garrafa para cerca de 30 litros de leite, a média que Welinton separa para os queijos. Ela joga o coalho no tambor azul e deixa agir por uns dez minutinhos.

-Depois desses 10 minutos, olha como fica o leite. Tá vendo? Fica parecendo uma gelatina, sei lá. Meio sólido. Agora, eu vou quebrar a massa.

Ela está com uma grande pá de madeira e a mexe para frente e para trás, dando a impressão de que ela, realmente, está quebrando a massa de leite há pouco solidificada. Nesse momento, a massa e o soro se misturam e é por isso que deixamos a massa descansar, mais uma vez, por alguns minutos. Dessa maneira, após o tempo de espera, a massa afunda e o soro fica na superfície do tambor, separando-se completamente.

- Antigamente, a gente separava esse soro nuns tamborzinhos e levava para os porcos, colocava no cocho e eles comiam isso. Hoje em dia, como não temos mais criação de porco, a gente joga o soro fora. Já essa massa que foi para baixo, ó, é com ela que vamos fazer o queijo. Peraí que vou pegar as redinhas.

As redinhas que Nilvânia foi pegar é que ajudam na feitura do queijo, quando se prensa, com as mãos, a massa envolvida pelo tecido cheio de furinhos, eliminando todo o resto de soro que ainda continha. As redinhas são branquinhas e do tamanho ideal para a quantidade de massa utilizada para a fabricação do queijo da Canastra, caracterizado por pesar entre 1 kg e 1,2 kg. Nilvânia é rápida e aperta a massa com força, deixando-a bem seca e propícia ao molde.

-O povo antigo fazia tudo isso à mão, sabe? Mas agora a gente tem essas facilidades. Depois que eu amasso nessa redinha, coloco essa massa prensada nesses moldes redondos de plástico. Olha só como é mais simples.

Ela “vira” a massa sem o soro na fôrma de plástico branco, arredondado e, depois, acomoda-a de forma que fique no formato ideal para o queijo Minas. Pronta a massa, ela transfere para a outra bancada de madeira, onde já estão vários moldes com outras massas salgando, desde ontem. Após esse processo, Nilvânia enche uma mão





com o sal e vai espalhando por cima do queijo. Depois disso, o queijo fica salgando por 24 horas. Nilvânia pega um pequeno pote que está embaixo da bancada, bem abaixo do “furo” que tem na ponta da bancada. Lá dentro tem um líquido amarelado. O famoso pingo, porção do soro que restou do leite coalhado no dia anterior, rico em microorganismos que conferem a tipicidade do queijo de uma região ou produtor.

- Isso daqui é o pingo. É o que escorre dos queijos durante a noite na bancada. Aí, por causa da inclinação da bancada e desse buraco, vai pingando no baldinho. Esse pingo é o segredo do queijo. É o que vai temperar mesmo a massa. Somente esse líquido que escorre à noite e pegamos na manhã do outro dia é que vai dar o sabor correto para o queijo. A gente joga esse pingo em cima das massas e deixa elas descansarem por mais um dia. Depois disso, menina, a gente tira da forma e coloca o queijo nessas prateleiras aí para a maturação.

As estantes de madeira, onde ficam os queijos descansando e maturando, são compridas e estão hoje com poucos queijos. São cinco deles, cada um em um tom diferente, indo desde mais branquinho até um amarelado forte, que Nilvânia diz ser melhor para fazer o pão de queijo. Este processo de maturação pode levar de um a mais de trinta dias, tempo suficiente para ele ficar mais duro e bem amarelado, o chamado “meia cura”. Assim, quanto mais amarelo é o queijo Minas, mais antigo é. E mais maturado está. Mas, para ficar todo este tempo em maturação, é preciso virar o queijo uma vez ao dia, revezando seu lado em contato com a madeira. Caso não o faça, é perigoso que o queijo embolore. Além do tempo, Welinton explica que, dependendo da gordura que o leite tem, mais amarelo e melhor o queijo ficará.

- O tipo do gado que você cria influencia muito na qualidade do queijo. Por exemplo, esse gado Caracu que eu tenho aqui, tem um leite muito mais gorduroso. Aí o queijo vai ser muito mais saboroso, muito mais amarelado... e melhor. E, também, quanto mais gordura tem, menos quantidade de leite você precisa para produzir um queijo. Por exemplo, para fazer um quilo de queijo é preciso de 8 a 10 litros de leite, se o gado for apurado, como o Caracu, que vai dar um leite mais gorduroso, com mais massa e menos soro. Mas, se o gado for menosapura-





do, você usa de 10 a 12 litros de leite para fazer um quilo de queijo.

Welinton me explica sobre as propriedades do leite com detalhes. Ele fala tudo sorrindo, numa explicação despretenso-sa, mas aprofundada e didática. No final, ele sorri e completa.

- Mas tudo isso eu sei, menina, porque eu comecei a tirar leite de vaca com 9 anos, por aí. Era moleque ainda. Depois disso, nunca mais eu parei. Tenho 37 anos e todos os dias da minha vida, de lá para cá, tiro leite de vaca. Sei tudo o que você quer saber... É muito tempo mexendo com isso... Já pensou?

Nilvânia sai da casinha com um queijo na mão. Ela, gentilmente, nos chama para entrar e comer um pouco do queijo que conhecemos agora desde o início.

- Olha só como ele fica. Lisinho, tá vendo? Essas fôrmas ajudam muito, porque dão uma superfície lisinha para o queijo. Às vezes, quando ele tem algumas falhas, aqueles buraquinhos, a gente passa uma lixa bem grossa e groza o queijo. A gente chama de grozar esse processo para tirar as imperfeições... É que nem maquiagem de mulher! Você passa na cara para tapar os buracos!, brinca Nilvânia.

- É... Por isso mesmo, quando era rapazi-nho, eu gostava de ver a menina quando acordava, sem maquiagem nenhuma para ver se era bonita de verdade. Olha aí, como ela é linda. Imagina! Escolhi a dedo. Caimos na risada e Nilvânia, toda tímida, nos convida novamente.

- Ai, meu Deus! Pior que ele falava isso mesmo, acredita? Só o Welinton mesmo... Vamos lá, então... Comer um queijinho, tomar um café.





Enquanto caminhamos em direção à cozinha, Nilvânia volta ao assunto dos queijos e dos buracos que podem conter.

- Sabe, paulista tem mania de querer queijo com buraco. Gostam de cortar o queijo e ter aqueles buraquinhos na massa. Dizem que é para entrar mais o doce, quando comem com a sobremesa. Mas, para nós, mineiros, isso é completamente errado. Buraco no queijo é sinal de má qualidade, de acidez elevada. Queijo tem que ser lisinho, por dentro e por fora. A gente chama esses queijos com buraco de queijo com renda, de rendeiros.

À mesa, a queijeira conta que o filho não quer seguir a tradição do pai nos agronegócios.

- Ele tá no segundo colegial, terminando os estudos, graças a Deus. Aí ele fala que quer ser psicólogo... Vamos ver, né? Essa geração nova é engraçada, né? Não querem mais saber de roça, de mexer com terra, com leite, com queijo. Querem mais é ficar na internet, olhando esse tal de Facebook. Não é assim que chama?

Apesar de não querer seguir os caminhos da família com suas tradições que vem desde, pelo menos, seu bisavô, Juarez já tem noção da feitura do queijo e de todos os cuidados que devem ser tomados em sua produção.

- Meu filho? Não come queijo fora de casa não. Ele morre de nojo! Sabe como é né? Depois que a gente sabe como é feito, não confiamos mais. Queijo é custoso, tem que ter higiene demais. Qualquer desvio, ele perde, fica ruim, dá bactéria. Realmente existem pessoas que não têm cuidado com a produção. Meu sogro mesmo diz que já viu muita coisa nojenta nessa vida. Produtor de queijo que tem chiqueiro embaixo da casinha. Já imaginou? A poeira e a sujeira que sobem para os queijos? Nas prateleiras? Gente que não lava as mãos, que vai fazer o queijo com a mesma roupa que estava cuidando de porco, de vaca. A higiene é importante e precisa mesmo de uma inspeção. Mas uma que ajude os produtores que levam isso a sério, que vivem do queijo. Não uma que exige coisas caras e impossíveis. Né?

O protesto de Nilvânia ressoa por todas as associações de produtores rurais de Minas. Apesar do silêncio em torno do assunto até hoje, essa realidade vem sendo interrogada e, talvez, será modificada. Assim, eu espero, Nilvânia, Welinton, Juarez, Tio Cezinho e todos os outros produtores de queijo da Canastra. Um patrimônio não deve ser proibido. O queijo que eu como agora, na mesa da fazenda Porto Velho, não faz mal. É muito bom. Acompanha a goiabada que Nilvânia me serve como todo Romeu deve fazer à Julieta. Acompanha o café como quase nenhum outro queijo. E deve, se o governo acordar, acompanhar o mineiro e sua cultura por outros próximos duzentos anos.

- Ó, Ana. Leva esses três queijos aqui para vocês. Presente nosso, por favor. Aí você leva para a mãe fazer um pão de queijo bão demais!, dirige-me Welinton.

A simpatia da família esquentava mais o dia ensolarado, cheio de promessas. A tradição da família Faria deu ponto final – ou, quem sabe, apenas uma vírgula – com a geração de Welinton. Mas, apesar de não vender mais, ele sorri, se despede de nós e lembra.

- Vê se aparece qualquer hora por aqui. Se tiver passando pela Canastra, visite a gente. Pode chegar qualquer hora que, pelo menos, um bom queijinho e uma prosa a gente vai ter pra te oferecer!



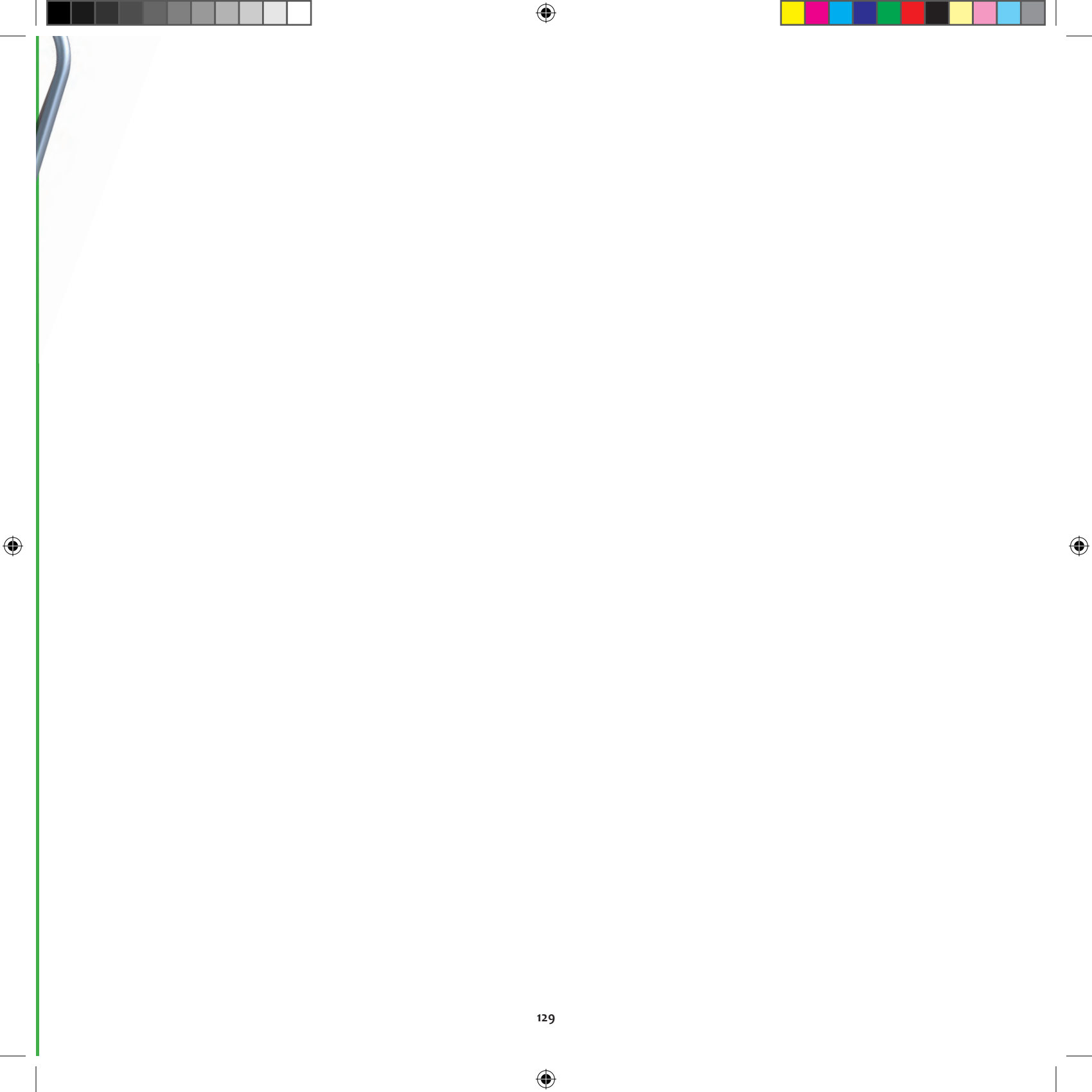
notas

Carlos Dória, sociólogo, possui um blog sobre gastronomia e é editor do site da SerTãoBras, ONG voltada para o melhoramento das condições de trabalho dos pequenos produtores rurais do estado de Minas, escreveu em um de seus artigos: “como todo queijo de leite cru, o Canastra nasce do artesanato agroalimentar e é a materialização de um modo de vida. Ele absorve, 365 dias por ano, o trabalho do proprietário e sua família. Sem o queijo, o leite é vendido a preço vil para os grandes laticínios, os filhos mudam para a cidade, a família se desestrutura. O queijo industrial deixa atrás de si a morte da pequena propriedade agropastoril”.

O antropólogo Câmara Cascudo escreve que o queijo de Minas surgiu mais acentuadamente com o declínio do ouro e crepúsculo dos diamantes. Segundo ele, na primeira década do século XIX, o queijo era produto farto e vendido para quase todo o Brasil meridional. “Os mercados de São Paulo e do Rio de Janeiro se abasteciam em Minas Gerais, vindo o queijo nos jacás de vime, nos comboios infindáveis de muares. Revendia-se no Rio de Janeiro para o Norte, e a províncias da Bahia eram suas freguesas. O queijo mineiro passava à Bahia pelo Rio de São Francisco”.

Cascudo lembra que a mistura de doces com queijo é originalmente brasileira, causando espanto na Europa, por exemplo, quando “um brasileiro alude saudosamente ao companheiro do queijo, servido sozinho, com vinho tinto. Queijo e bananas tornam-se prato “nacional”, tão comum e regular (...)”.







Córrego
Fundo



Das cidades visitadas, paramos agora na menor delas e a mais jovem, o município de Córrego Fundo. Com 5.790 habitantes, segundo o IBGE, a cidade tem apenas 17 anos de existência, visto que, até dezembro de 1995, era distrito do município de Formiga, ganhando emancipação no dia 21 de dezembro deste ano. Córrego Fundo é dividida em três territórios, que antes eram distritos diferentes, unidos na Lei como um município só, formando o Córrego Fundo: Córrego Fundo de Cima, do Meio e de Baixo. A tripla divisão do local gera consequências, não só geográficas, mas também econômicas e turísticas.

Os antigos distritos – e agora partes da cidade – são o de Cima, que fica à direita da rodovia MG 0-50, no sentido Betim- S. Sebastião do Paraíso e é mais afastado dos outros dois. O do Meio fica à esquerda da mesma rodovia e o de Baixo fica mais próximo do Meio, do mesmo lado da rodovia.

Generalizando-se, podemos dizer que a prefeitura, praças e escolas da cidade estão localizadas na parte de Cima; já a igreja, ponto de encontro dos correogfundenses religiosos, é no Meio (tem outra na parte de Cima também). A parte de Baixo tem mais concentração das fábricas de cal, além de alguns produtos de cachaça.

A queima e o beneficiamento da cal é a principal atividade econômica, sendo considerada uma das melhores do país, comercializada no mercado estadual e federal. A atividade é seguida da extração da pedra calcária, depois da agropecuária, do comércio e prestação de serviços. O município tem destaque, também nos setores de artesanato e têxtil.

O município, que conta com 4545 eleitores e doze seções de votação, possui nove vereadores na câmara municipal.

Córrego Fundo se localiza às margens da Rodovia MG-O50, no quilômetro 12 e um de seus principais pontos de referência é a torre da Igreja Sagrado Coração de Maria (no Córrego Fundo do Meio).

A cidade tem um ar bucólico, apesar dos enormes caminhões de cal que passam de um lado a outro, entre uma sede e outra. As fumaças das chaminés são devido à queima do calcário e quebram um pouco a imagem rural da cidade. Apesar das extrações, Córrego Fundo mantém seu verde e possui alguns pontos de referência que são visitadas pelos turistas.

Da natureza de Córrego Fundo

Córrego Fundo possui cenários lindos em sua paisagem de cerrado. Na área chamada Baú, há 6 km do centro da cidade, a natureza revela grutas e rochas que se contrapõem à rotina do verde que rodeia Córrego Fundo.

Lagoa do Tatá

Considerada ponto turístico e símbolo do meio ambiente da cidade, a Lagoa do Tatá fica no centro e seu nome é uma homenagem ao antigo morador Sebastião Bernardes de Castro, o Tatá, que morou por



muitos anos nas proximidades da represa.

Fazenda do Tatá

A Fazenda do Tatá tem uma das casas mais antigas do município, sendo que tem mais de um século e pertence à mesma família desde então.

Igreja São José

A igreja São José, no centro da cidade de Cima, é uma das mais antigas do lugar. Seu interior possui pinturas de alguns artistas regionais.

Igreja Sagrado Coração de Maria

A igreja Sagrado Coração de Maria, localizada na comunidade de Córrego Fundo do Meio é ponto de referência quando se passa na estrada (MG 0-50).

Os munhos d'água

Até hoje os chamados munhos d'água estão presentes no cotidiano de muitas famílias da cidade, sendo responsáveis por parte da economia local. Com os munhos, os produtores fazem o fubá de Córrego Fundo, muito famoso na região. A produção é feita artesanalmente, conhecimento passado de geração a geração.

A História superficial desse Córrego Fundo

A História de Córrego Fundo é incerta e construída por boatos e lendas. Ninguém sabe como foram sendo construídas a história e a economia do município. Diz a lenda que os tropeiros paulistas, que viajavam pelas Minas Gerais em direção à Serra da Canastra, seguiam viagem e passavam perto de um córrego – que só tinha uma casinha em suas margens. Essa construção era um ponto de referência para os viajantes que se acampavam por ali.

Tanto o córrego, quanto a casinha, revelavam aos tropeiros, onde poderiam pernoitar, para seguirem a longa viagem no dia seguinte. Foi quando, em uma dessas viagens, um tropeiro da expedição morreu afogado no córrego. Acreditam que esse acontecimento deu origem ao nome do futuro povoado.



Em meados do século 17, Domingos Antônio da Silveira fundou a Fazenda de Córrego Fundo, formando um povoado, que se elevou a Distrito na lei Estadual 336, de 27-12-1948, subordinado ao município de Formiga, do qual só se emancipou, tornando-se Município na lei Estadual 12030, de 21-12-1995.





A farinha, do radical latino far,
é genérico de cereais, moídos,
pilados, triturados.
De sua importância etnográfica r
evelam os vocábulos farto,
fartura, repleto ou abundância de farinha.
Para o brasileiro do povo,
“comer sem farinha não é comer!”.

Luís da Câmara Cascudo

A farinha dos Farias



Primeiro, a água vem escorrendo rápida, seguindo o caminho de cimento construído pelo homem. Depois, vai ganhando velocidade na descida quase que imperceptível, mas suficiente para a água escorrer, escorrer e vir molhando tudo à sua volta, refrescando o ambiente. Refrescando um pouco o dia quente. Em algum momento do caminho, ela se encontra com uma grande roda de madeira e por sua força corrente a faz girar e criar energia no seu movimento que, agora, é constante e repetitivo. A energia da roda faz quatro grandes cilindros de madeira se levantarem e se abaixarem em movimentos coordenados, quase que em sinfonia, se o barulho que fazem ao bater num caixote de madeira não fosse tão alto. Estou diante de um monjolo. Instrumento antigo, presente nas fazendas tradicionais do país, que, basicamente, pila o milho para a fabricação de canjica. Em pleno século 21, encaro esta engenharia enorme com curiosidade e surpresa. Não é qualquer dia que a gente vê um por aí. Mas, aqui



em Córrego Fundo, é rotina da família Faria há mais de 70 anos.

O geólogo americano, Orville Adalbert Derby (1851-1915), morou no Brasil a maior parte de sua vida e estudou São Paulo, Minas Gerais e outros estados brasileiros; em suas anotações, escreveu sobre a farinha de milho e de mandioca: “Nunca prestei atenção à distribuição das farinhas, mas, conforme me lembro, nas partes de Minas e S. Paulo onde tenho andado encontram-se geralmente as duas, parecendo-me ser a preferida a do milho. A última vai até Diamantina ou além, mas não me recordo dela ou da farinha de milho fora da região da mineração. (...) Ricos e pobres preparam a farinha de milho socando no monjolo, depois de macerados (e frequentemente apodrecidos, especialmente em S. Paulo), os grãos, assando depois a massa num forno como o de mandioca”.

Quem me mostra o monjolo é Jaime Lucas de Faria, neto de Lucas de Faria, quem começou com essa história de monjolo, munho d’água, canjica... farinha. Estamos na casa do avô de Jaime que morreu há alguns anos e foi grande produtor de farinha de milho, farinha de mandioca, da normal e da crespa (tipo biju), além dos fubás de canjica e de milho, feitos – até hoje - no munho d’água. Lucas começou a fabricação ainda novo, na casa de sua família, no pequeno distrito de Formiga, hoje cidade de Córrego Fundo do Meio. Como ficou viúvo cedo, se casou pela segunda vez com Jandira Veloso da Cunha, a quem ensinou seu ofício. Hoje, Jandira é responsável pela continuidade da produção “São Lucas”.

Hoje, a viúva Jandira trabalha todos os dias na feitura da farinha com a ajuda de sua sobrinha, Kátia da Cunha, e a filha de Lucas, tia de Jaime, Abadia de Faria. Elas começam cedo, às 5h30 da manhã e vão até às 18h, normalmente. Aqui na São Lucas, elas nem sabem calcular a quantidade de sua produção semanal. Vão fazendo, conforme os pedidos e a necessidade de estoque para a feira de sábado. As três estão fazendo, cada uma, uma fase diferente da feitura da farinha. Jandira é simpática e me explica.

-A gente divide o serviço, mas vamos nos ajudando. A produção começa ali, onde está a Abadia, depois passa para a Kátia e, por último, vem para mim. Essa daqui é a farinha pronta.

O cheiro de lenha é muito forte. Me causa certa neblina nos olhos e minha roupa já foi toda tomada pela fumaça. As mulheres estão todas com lenços na cabeça e parece não se incomodarem com o cheiro. Óbvio, é diário em suas narinas há mais de 50 anos. A lenha vem debaixo dos grandes tachos (parecem frigideiras gigantes), onde mexem a farinha com uma pá, semelhantes a uma vassourinha de madeira. Elas mexem o alimento para trás e para frente. Abadia, ao contrário das outras duas, está molhando o fubá, fazendo um movimento como se estivesse fazendo uma escultura. Ela me olha de vez em quando, concordando com as histórias que Jandira me conta com a cabeça. Luís da Câmara Cascudo, em A História da Alimentação no Brasil, citou o modo de fazer a farinha de mandioca pelos indígenas paulistas que usavam uma espécie de forno de barro para cozer a mandioca, assim como é feito hoje, mas com materiais diferentes. Esses empregavam uma “vasilha de barro cozido a quem chamavam Yneppaun, identificada por Teodoro Sampaio como a nhaenpuna ou yapuna, que significa forno, ainda usado para cozer farinha de mandioca. (...) Hoje o lapuna de barro é substituído em muitos lugares por fornos de ferro ou de cobre”.

Abadia, mulher baixinha, com uma postura corcunda e de olhos tão azuis que até doem de olhar, é a única que sabe abrir a água corretamente e fazer o monjolo funcionar do jeito certo. Ela é uma senhora rápida, ágil e, apesar de transparecer tanta fragilidade, é forte e lida com trabalho pesado na produção todos os dias. Ela aprendeu o ofício com o pai. É tímida, me olha rapidamente e dá um sorrisinho de canto de boca. Ao contrário de Jaime, todo prosa, que chega próximo de mim e me chama para conhecer o resto da produção das farinhas.

-O pessoal daqui é muito antigo, não gosta de se atualizar. Acho que deveriam pensar melhor e comprar um monjolo elétrico... Este daqui, meu avô mandou fazer faz mais de sessenta anos. É interessante ver como funciona, além de



ser totalmente gratuito, não gasta energia elétrica, né? Mas a canjica dele não fica tão boa quanto a minha. Ele não separa o pó que forma da canjica. No meu, que é elétrico, já tem uma peneira que faz essa separação... Fora que ela fica muito melhor. E rende muito mais. Enquanto eles produzem 10 kg de canjica, eu produzo 100 kg, só para você ter ideia. Quando meu avô era vivo, ele me pagava para eu bater um milho para ele. Jaime, seguindo os passos do avô e do pai, que também produzia as farinhas, tem agora sua própria produção, na casa ao lado, a Chácara Beirangola. Ele me trouxe, primeiramente, na casa do avô para eu conhecer a produção mais tradicionalista, já que ele adotou uma canjiqueira, ou seja, um monjolo elétrico em sua produção. Além disso, os munhos de Jaime funcionam a motor, sendo que na casa do avô é misto: de motor e d'água.

-Mas o que fazem os munhos, Jaime? Qual a diferença de munho e de monjolo?

-Venha cá que eu vou te mostrar o munho d'água. Mas é o seguinte, o monjolo, como você viu, é o primeiro processo da farinha de milho, a que chamamos de farinha de munho, porque ele vai quebrar os grãos de milho e transformá-los em canjica. Certo? Depois de virar canjica, a gente traz para o munho d'água para fazer o fubá de canjica. Então, com esse fubá, a gente separa uma parte para vender só o fubá e a outra parte a gente molha e depois torra. Aí, nesse processo de torração é que vira a farinha, como você viu a Jandira e o pessoal fazendo. Subimos até uma casinha que fica mais no alto da propriedade (que parece uma fazenda, apesar de estar na zona urbana) e lá dentro estão quatro munhos. Somente um deles é o munho d'água, os outros funcionam com motor. Eles são constituídos de pedras arredondadas com um buraco do meio. Com a energia que chega, elas vibram com força, moendo o milho e a canjica. Enquanto vibram e moem, o fubá produzido vai sendo jogado em um caixote. Processo simples, mas trabalhoso.

-Não é fácil fazer farinha não, viu? Principalmente a de mandioca, que tem um processo diferente desse que você viu até agora. Outro problema sério é a concor-



rência com as farinhas industriais. A nossa é totalmente artesanal... Enquanto eles fazem milhares, eu faço com quilos.

Vamos andando em direção às mulheres e, enquanto isso, Jaime me conta que muitos jornalistas vêm até sua casa e de seu avô para conhecer a produção da farinha artesanal, assim como era feita pelos povos mais antigos.

-Até o pessoal do Globo Rural veio aqui esses tempos filmar a fabricação da farinha. Acompanharam tudo, do começo ao fim. Muita gente tem curiosidade em conhecer o que fazemos. Uma coisa que eu acho engraçado é que muitas pessoas me perguntam por que a farinha de milho fica dessa cor, um amarelo ouro, bem escuro. Uai! Porque é dessa cor, uai! A gente não coloca nada. Só torra e fica assim.

A casa do avô de Jaime, assim como a dele, é cheia de árvores, galinhas correndo soltas, chão de terra batida. É um ambiente bucólico. Me sinto como se voltasse no tempo e acompanhasse a produção da farinha, sustento inadiável da alimentação brasileira, nas grandes fazendas do interior do país. Estamos ao lado da casinha dos munhos, caminhando em direção à casa de Jaime. De longe, vemos a fumaça vinda dos tachos de Jandira e Kátia. Ao lado dos tachos, um fogão de lenha esquentava um bule e uma panela.

-Vocês cozinham no fogão de lenha todos os dias?

-Ah, aqui é só na lenha... É a Abadia quem cozinha para a gente e ela tem medo de fogão a gás! Ela faz tudo menina... Macarrão, frangada... Esses frangos aí, ó, é só para consumo nosso, responde Jandira de forma simpática. Agradeço a atenção a elas e continuamos nossa caminhada para conhecer a casa de Jaime que, hoje, está produzindo farinha de mandioca. Jaime nasceu e foi criado neste mesmo local, onde mora hoje com a família. Ele diz que adora estar nesse ambiente de mato, de roça. Não gosta da cidade.

-Eu vou à cidade só para buscar coisa, levar a farinha... Mas detesto o barulho, a poluição. Olha só, eu conheço tudo aqui. Sei como cuidar dos frangos, sei fazer a farinha, sei lidar com trabalho de roça. Para mim, não tem





lugar melhor.

Enquanto atravessamos o mato entre sua casa e de seu avô, vamos falando sobre trivialidades, sobre culinária de Minas. Jaime e seu pai já produziram cachaça por 15 anos. Artesanal, de alambique. Mas ele conta que é muito difícil manter a produção, pois a Vigilância Sanitária tem regras muito rigorosas e “pega no pé” dos produtores.

-Não tem como não seguir as vigências deles. Até na forma de guardar a cachaça interferiam: tem que ser em vidro, não pode ser em plástico. Qualquer detalhe, eles já estão chamando a atenção. Aí eu desisti, compro a cachaça e armazeno, para consumo. Parei de vender e continuei só com a farinha mesmo.

Jaime diz que, para a farinha, a vigilância não faz muitas visitas e nem possui muitas regras. A polícia ambiental é quem cuida mais do assunto, por causa da lenha, principalmente. Para não ter problemas, a lenha deve ser comprada e não devem derrubar as árvores que rodeiam a área. Outro ponto crítico, que levou Jaime a um processo, é o caso das Áreas de Preservação Permanente (APP's).

-Eu tô com um processo rolando aí por causa da tal da APP. É que eu tinha uma criação de porco na beira do riachinho que passa por aqui. Mas a água vai para um lugar que ninguém vai beber. Mas mesmo assim, me deram uma multa de 20 mil reais. Agora estou esperando para ver o resultado...

Chegando à casa de Jaime, encontramos sua mãe, Tereza, que anda de um lado para outro, ocupada com seu trabalho.

- Olá pessoal... Vocês me desculpem o jeito. Tô toda desarrumada! Mas é que eu fico mexendo com os serviços da casa, ainda tenho que ajudar com a farinha... Olha só, minha mão não limpa mais, fica toda preta por causa da mandioca que eu ralo.

Vaidosa, Tereza nos apresenta sua casa e conversa um pouco com a gente sobre sua participação na feitura das farinhas da Chácara Beirangola. A mãe de Jaime ajuda a ralar a mandioca, a colocá-la ralada no tipiti e a ralar, novamente. Para agradecer, o filho de Tereza conta que as mãos pretas valem a pena, pois a mãe é ótima em tudo o que faz.

-Tá vendo aquele forno redondo ali? É desses antigos que o povo usava. Aqui em casa, tem quitanda todo dia que a minha mãe faz e assa ali! Fica uma beleza, não é que nem essas falsas de padaria não. É quitanda de roça, pão de queijo quentinho... Leitoa assada. Mas fica bão, viu?

Pergunto a Jaime se esse processo de ralar a mandioca duas vezes, como a mãe dele me explicara, é próprio da farinha dele ou se realmente é necessário.

- Não, o certo é ralar duas vezes, para ela ficar bem fininha e pronta para ir pros tachos. A gente rala uma vez antes e outra vez depois de espremer elas. Aliás, vamos ali para você conhecer o que é um tipiti!

Tipiti é uma caixa de concreto retangular que possui vários buraquinhos. Em cima da caixa, tem uma tampa movida com uma rosca, que vai prensar a mandioca jogada lá dentro e, assim, tirar toda sua água (que sai pelos buraquinhos). Depois que a mandioca ralada fica seca, passa pela segunda ralação e vai para o primeiro tacho, onde começa a tomar um corpo de farinha, secando, e depois vai para o segundo, onde vai torrar e ficar no ponto certo. Todo esse processo leva, em média, um dia inteiro, segundo Jaime.

-O nosso tipiti é esse daqui. É um processo um pouco mais fácil do que é feito lá no meu avô, por exemplo. Lá, a mandioca é prensada por tocos enormes de árvores que eles manejam. Mas é muito perigoso, porque os troncos são muito pesados e pode acabar caindo nos pés ou, mesmo, na cabeça de alguém. Mas é a forma mais antiga de tipiti... Como tudo lá no meu avô, eles vão seguindo as tradições.

As mandiocas usadas por Jaime são, de preferência, da brava. Apesar de não servir para a alimentação, essa man-

dioca tem um sabor e textura ideais para a fabricação da farinha. Quando não acham desse tipo nos mercados de Córrego Fundo, utilizam da mansa mesmo. Tiradas as fotos do tipiti, Jaime me chama para ir lá ver sua irmã, Maria Aparecida, e a cunhada, Aline, que estão trabalhando na feitura da farinha de mandioca desde às 6h da manhã.

- Olá pessoal! Vim aqui conhecer como se faz a farinha... Vocês trabalham com isso há muito tempo?

-Desde que o Jaime começou os negócios, estamos com ele. Faz 12 anos. Todos os dias, sem exceção, diz Maria Aparecida.

O pai de Jaime começou a própria fabricação, se desvinculando de Lucas, em abril de 1982, há 30 anos. Depois de tantos anos trabalhando no calor do fogo, o pai deixou a tradição para o filho guiar, em 2000. A maior parte da produção é feita aqui mesmo, na casa de Jaime, mas eles têm um sítio, onde o munho d'água da família ainda funciona, apesar de pouco usado.

O calor do sol das 11 horas é forte nessa manhã de fevereiro. Além da alta temperatura ambiente, o fogo forte da lenha e a fumaça que sai dos tachos nos faz suar. Mas, Aline e Maria Aparecida são obrigadas a ignorar o calor e as dificuldades trazidas com ele. Mexem sem parar a farinha que ficará pronta apenas no final do dia, de acordo com Aline.

-Ah, vai mais umas quatro horas mexendo a farinha, pelo menos. Mas a gente vai revezando, porque não tem jeito de ficar torrando o dia todo. Eu não trabalho tantas horas seguidas como a Maria Aparecida porque não dou conta de ficar nesse calor...

-É, eu fico mais tempo aqui. A Aline tá torrando agora, eu estou secando a massa. São dois processos diferentes e, como ela disse, a gente se reveza, completa Maria. Jaime está ao meu lado e observa atentamente as respostas que Maria e Aline me dão. Pergunto a ele qual sua produção semanal. Se tem diferença para cada produto que fazem.

-Sim, tem diferença. A farinha de munho a gente vende muito mais. Não sei se o pessoal gosta mais de milho que





de mandioca, ou se é porque ela custa mais barato. Sei que a nossa produção da farinha de milho é de segunda à quinta-feira, às vezes no final de semana, quando precisa. Nossa produção dessa farinha é de 400 kg por semana. Já a farinha de mandioca, a gente faz de quinze em quinze dias, aí ficamos quatro dias diretos produzindo. Em cada um desses dias, fazemos cerca de 80 kg, não estou certo. E o fubá é feito todos os dias, sendo o produto que eu mais produzo. São 80 kg de fubá de milho e 100 kg do fubá de canjica diários. E nossa, menina, sai demais, viu? É a gente fazer que sai. Amanhã mesmo, vou ter que fazer mais farinha de milho, que está acabando... Os preços de 500g dos produtos são baratos: o fubá de canjica e a farinha de milho saem a R\$2,00. O fubá de milho é R\$ 2,00 e a farinha de mandioca, por ser a mais trabalhosa, é vendida a R\$ 4,00.

- É, os preços são proporcionais ao trabalho que temos para fazer e, também, pelos ingredientes. A maior dificuldade para a de milho, e para o fubá, é que a canjica só pode secar ao sol. Em época de chuva, se você não tiver canjica de estoque, a produção para. Esse ano, agora, como choveu demais, eu quase parei... Apesar de eu sempre ter estoque, as chuvas não paravam e foi bem ruim. Mas, depois, começou a aparecer o sol e ficou tudo bem. A farinha de Córrego Fundo é tradicional na região. Há vários produtores na cidade, incluindo Jaime e a família de seu avô. Aqui, todo mundo se conhece e os caminhos até a farinha me foram fáceis e bem indicadas. Jaime me diz que os moradores daqui já estão acostumados com a procura, pois muitos turistas de outras cidades mineiras, e até mesmo, de outros estados, procuram os produtores para comprar o alimento.

- Mas é bem barato, não é? O pessoal que vem de fora, compra aos montes... A gente vende para outras cidades, além de Córrego Fundo. Eu mando farinha para Formiga, Pains, Arcos... Fora o povo de Passos que vem aqui comprar. Tem um cliente meu de lá, que sempre compra 100, 200 kg cada vez que vem. Tem muita gente que vem de São Paulo, chega aqui em casa atrás da farinha. Acham diferente, porque nos mercados grandes, a gente só acha a farinha de milho normal...

Converso mais um pouco com Jaime e compro um pacote de farinha de munho. É o gosto de minha infância, de quando meus pais a levavam para casa depois de uma visita aos meus avôs paternos em Formiga. Uma delícia para comer com feijão do dia.

- E você, Jaime? Gosta de comer a farinha?

-Ô, como demais! Adoro comer com feijão, com carne, com leite... Não tem coisa melhor! Modéstia a parte, né? Coitado de quem nunca experimentou... , e ri.



notas



O padre Antônio Vieira, ao escrever sobre a defesa portuguesa aos holandeses que invadiam a Bahia, em 1624, se referiu à alimentação destes, que era composta muitas vezes basicamente “de farinha de guerra, mais do que uma pouca de água”.

“A farinha indígena, não tendo prensa e antes não passando por um ralador eficiente, era grumosa, as raspas de mandioca tal e qual tinham saído das mãos das cunhas e não a massa compacta e fina de nossos dias”, escreveu Luís da Câmara Cascudo.



Formiga





Chegamos a Formiga. Cidade de quase 70 mil habitantes, segundo o IBGE, banhada pelo Lago de Furnas, com forte economia no setor de turismo. Formiga fica a 194 km de Belo Horizonte e seu clima é gostoso com temperatura mais amena do que todas as outras cidades retratadas até aqui.

Andando por Formiga, atravessamos ruas antigas, que ao invés de apresentarem asfalto, são calçadas por pedras “pé-de-moleque” como se diz por aqui. A cidade tem seu centro rodeado por ladeiras que acompanham as serras em seu entorno. De muitas ladeiras, Formiga também é uma cidade banhada por rios, sendo seus principais o Formiga, que pode ter dado origem ao nome da cidade, o Mata-Cavalos e o Pouso Alegre.

A região tem um relevo que varia entre 785 metros a 1225 metros de altitude, com seu ponto mais alto localizada na Serra Capão da Mata. De uma paisagem verde e um clima bastante bucólico, Formiga apresenta sinais de desenvolvimento, como a presença da Unifor (Universidade de Formiga). Além dos estudantes, o ecoturismo da região é forte pela presença do lago de Furnas, de cachoeiras e morros (da Loreta, por exemplo). Formiga tem 154 anos, tornando-se município pela Lei estadual nº 880, de 6 de junho de 1858. Porém, seu passado é bem mais remoto, historicamente registrado na segunda metade do século XVIII.

História de Formiga: a cidade que nasceu na Picada de Goiás

Os primeiros registros de desbravamento da região da atual cidade de Formiga vêm do início da Picada de Goiás, em 1737, que ligava São João Del Rey ao Rio São Francisco. Entre esses caminhos, estavam as Estradas Reais, onde se exploravam ouro e pedras preciosas, como o diamante, nas regiões centro-oeste e sudoeste do estado. Apesar dos registros históricos datarem o século XVIII como início de um povoamento do local, Auguste de Saint-Hilaire esteve na região (onde hoje se encontra Formiga) e escreveu sobre o trânsito de muitos bandeirantes pela região, tais como Manuel Correia, Fernão Dias Paes Leme, Felix Jacques, Lourenço Castanho Taques e Matias Cardoso, além de outros ainda no século XVII, entre os anos 1647 e 1689, tudo registrado em seu livro (“Voyage dans les provinces de Rio de Janeiro et Minas Gerais”).

A centenária cidade de Formiga ficava entre as localidades de Tamanduá, região onde hoje se encontra a cidade de Itapecerica, e Pium-í, atualmente Piumhi. Acredita-se que o isolamento em que viviam alguns mineradores entre essas localidades desencadeou uma nova picada para a exploração de áreas próximas. Foi em uma dessas explorações que surgiria o atual município.

Outra explicação para o surgimento da cidade foi de que em 1764 o então Governador de Minas Gerais, Luís Diogo Lobo da Silva, partiu numa viagem rumo ao sudoeste do estado que, até 1784, seria parte da Capitania de São Paulo. No meio do caminho, o governador passou por Tamanduá, pela fazenda Pouso Alegre e pelo Quilombo de Formiga, onde residia Antônio José, o Torto, quem o ajudou em sua viagem com uma Esquadra de Cavalaria Auxiliar. Como a região entre Tamanduá e Pium-í era muito isolada, o governador concedeu a Inácio Correia Pamplona terras de 20 sesmarias para que se instalasse na região. Entre as terras cedidas por Luís Diogo da Silva está a sesmaria onde, mais tarde se tornariam municípios de Formiga e Córrego Fundo; tais terras foram doadas a Domingos Antônio da Silveira.

Além dessa distribuição de terras por parte do governador, houve outra picada – assim como a outra versão da história acredita – para explorar a região entre os povoados de Tamanduá e Pium-í, caminho aberto pelos primos Estanislau de Toledo Pisa, foragido da corte por questões de dívidas, e Feliciano Cardoso de Camargos. Outra



suposição histórica é de que esse caminho percorrido pelos primos e sua picada fora, anteriormente, percorrida por indígenas e escravos fugitivos. Por causa disso, na região, se estabeleceram alguns quilombos, sendo o mais famoso deles o Quilombo do Ambrósio.

Quilombo do Ambrósio

Formiga tem, em sua História, um personagem que fora importante em seus primeiros anos de existência. O nome dele era Salvador Pais Godoi dos Passos, mais conhecido como Padre Doutor. O apelido deve-se ao cargo que exercera na cidade: Bacharel em Direito, Salvador fora convidado pelo Padre Gaspar Alves Godin, vigário de Tamanduá, para ser capelão em Formiga. Quando se mudou para o povoado, além de capelão, Padre Doutor fora, também, o primeiro juiz de sesmarias da Comarca do Rio das Mortes, região que abrange as atuais Formiga, Cristais e Candeias.

Segundo o historiador Tarcísio José Martins, o Padre Doutor foi o Juiz de Sesmarias quem demarcou judicialmente a Sesmaria do Quilombo do Ambrósio, pertencente a Constantino Barbosa da Cunha, em 2 de julho de 1766. Recentemente, na atual área da cidade de Cristais, foi tombada oficial a toponímia “Primeira Povoação do Ambrósio”, pela Lei Municipal nº 1.504 de 10.11.2009. Para historiadores locais, o tombamento é prova oficial e final de que o Quilombo existiu e fora atacado, em 1746, pelos capitães Antônio João de Oliveira e Manuel de Souza Portugal.

Outros registros da existência dos quilombos na região foram escritos por Luiz Gonzaga da Fonseca em História de Oliveira. No livro, ele narra os ataques dos quilombolas.

“Não há dúvida que esta invasão negra fora provocada por aquele escandaloso transitar pela picada, e que pegou a dar na vista demais. Goiás era uma Canaã. Voltavam ricos os que tinham ido pobres. Iam e viam mares de aventureiros. Passavam boiadas e tropas. Seguiam comboios de escravos. Cargueiros intérminos, carregados de mercadorias, bugigangas, miçangas, tapeçarias e sal. Diante disso, negros foragidos de senzalas e de comboios em marcha, unidos a prófugos da justiça e mesmo a remanescentes dos extintos cataguás, foram se homiziando em certos pontos da “Picada de Goiás”. Essas quadrilhas perigosas, sucursais dos quilombolas do Rio das Mortes, assaltavam transeuntes e os deixavam mortos no fundo dos boqueirões e perambeiras, depois de pilhar o que conduziam. Roubavam tudo. Boiadas. Tropas. Dinheiro. Cargueiros de mercadorias vindos da Corte (Rio de Janeiro). E até os próprios comboios de escravos, matando os comboeiros e libertando os negros relados. E com isto, era mais uma súcia de bandidos a engrossar a quadrilha. E do combate a essa praga é que vai surgir a colonização do território e região (...)”

O morador mais antigo da cidade.

Com a estimativa de que os primeiros habitantes começaram a se estabelecer na região, de forma definitiva – e não só como passagem – em 1749, a primeira capela do arraial teria sido construída por ordens de João Gonçalves Chaves, em 1765. Saint Hilaire registrou em sua passagem pela região a afirmação de um homem centenário com este mesmo nome, que afirmava ser o primeiro habitante do arraial.

Sendo assim, João Gonçalves Chaves foi historicamente considerado o primeiro morador do povoado.





Por que Formiga é Formiga

Desde que era apenas um povoado, o nome “Formiga” já estava presente no topônimo do local. Primeiramente, era Rancho ou Sítio da Formiga, depois passou a Arraial de São Vicente Férrer da Formiga; quando vila fora chamada Vila Nova da Formiga e, por fim, apenas cidade de Formiga.

Há três suposições para o surgimento do nome da cidade. A primeira delas é explicada por Nélson de Sena, no Anuário 1969 (ou Anuário III), com base em tradição popular. Segundo ele, há uma lenda que conta que alguns tropeiros transportavam açúcar pela região e, para pernoitar, acamparam às margens de um rio. Durante a noite, a carga dos tropeiros foi atacada por milhares de formigas. Perdendo a carga, os tropeiros batizaram o riacho como Ribeirão da Formiga para demarcarem a região como “perigosa”, o que, mais tarde, influenciou no nome do Rancho que ali se formou.

A segunda versão é de Leopoldo Correia que escreveu em seu livro *Achegas à História do Oeste de Minas* uma série de argumentos que o levaram a concluir a origem indígena do nome. Segundo o autor, em certa época foi observada na região a presença de índios Tapuias. Os aldeamentos deles, em determinadas circunstâncias naquela época, eram conhecidos como formigas. Por esta presença indígena, e as suas formigas, o povoado que depois viera para o local foi chamado Rancho da Formiga.

A terceira suposição é atribuída a Inácio Correia Pamplona que, ao conhecer o local o equiparou ao Ilhéus das Formigas, nos Açores.





Linguças de Minas

Lá no Rio de Janeiro
E nas suas vizinhanças,
O queijo fresco mineiro
É regalo para as panças.

Mas não é disso que eu trato,
É das linguças de Minas
Que deixam de ser bom prato
Quanto não são genuínas.
(...)

Pe. José Joaquim Correia de Almeida, 1876

O que essa linguiça tem?



Estou esperando na linha a Secretária de Cultura de Formiga me atender. A assistente me pediu “um minutinho, por favor”. Depois de alguma espera, Maria Andrada atende a ligação de forma entusiasmada.

-Ana Lis? Tudo bem, querida?

-Olá, Maria. Como vai?

-Tudo ótimo! Minha secretária me deixou um recado, você ligou antes, né? Eu estava em reunião. Mas ela me disse que é sobre um livro que você está escrevendo sobre culinária, não é isso?

-Sim, Maria. Então pensei que poderia falar com você sobre os pratos tradicionais de Formiga. Estou indo para aí na semana que vem. O que você acha que eu posso retratar?

-Ah! Nossa linguiça, sem dúvida. Aqui em Formiga nós temos até o Festival da Linguiça anualmente. É famosa no Brasil inteiro, viu? O povo fala “linguiça de formiga”. Risos.

-Olha só! Eu vi que no site da prefeitura falava sobre isso. Você tem o contato de alguém que faça a linguiça na cidade... Alguém tradicional no ramo?

-Nossa, menina, todo boteco, restaurante, qualquer estabelecimento aqui vende pão de queijo com linguiça, ou outro prato com esse ingrediente típico nosso. Mas eu acho que você deve falar com o pessoal da Merci Brasília. São os mais antigos, sabe? Vou pensar em outras possibilidades e te falo, pode ser? Pega meu celular, porque se você não me encontrar aqui na secretaria, me acha em casa. Em qualquer lugar. Faço questão de lhe receber aqui no dia que vier. Me avise, tudo bem?

Depois da conversa breve, pesquisei na internet sobre o Festival da Linguiça de Formiga que está, em 2012, na sua sétima edição. O Festival é beneficente, em prol de entidades de Formiga. Em sua última edição, ano passado,





atingiu um público de mais de 20 mil pessoas, que passaram pela praça durante os três dias de evento dando um lucro de 80 mil para as doações. Vários pratos são servidos nas barraquinhas esparramadas na praça central da cidade, São Vicente Férrer, sendo, entre eles, o pão de queijo com linguiça um dos mais procurados. Para divulgar o produto típico da cidade e ajudar as entidades, os produtores de linguiça de Formiga e da região vendem o alimento a preço de custo às entidades presentes. A festa foi criada pelo prefeito Aluísio Veloso que, na época, defendia a valorização dos embutidos e do produto fabricado no município.

-Alô, é a Maria? Oi, Maria, é Ana Lis novamente, tudo bem? Olha, eu adiei minha viagem a Formiga essa semana por causa da chuva, que está muito forte. Mas estive olhando a previsão do tempo e na próxima semana estará um pouco mais tranquilo, pode ser?

-Oi Ana! Ah, menina. Tá chovendo muito mesmo, né? Que pena que não veio. Mas a gente fica te esperando na outra semana então. Estive olhando umas pessoas ótimas que você pode entrevistar aqui. Separei telefones e endereços, te passo quando nos encontrarmos! Beijo!

A semana toda se prolongou com chuva. Mas não dava como adiar a ida a Formiga por mais um tempo. Pegamos a estrada, em um dia nublado, meu pai, eu e minha irmã. Aproveitaríamos para visitar meus avós paternos, que moram em Formiga.

Chegamos à cidade e, depois de um oi prolongado a vô e vó, seguimos para a Secretaria de Cultura, localizada na antiga estação de trem e, agora, secretaria e museu de Formiga. A cidade tem um clima bem mineiro. Com chão de pés de moleque, os carros vão andando e fazendo um barulho que me lembra minha meninice. Enquanto não chegamos, vamos andando na beira do Rio Formiga (que, diz a lenda, deu nome à cidade). Em torno das avenidas centrais, ruas em ladeiras sobem em direção aos bairros. Vez ou outra, atravessamos a trilha do trem, que ainda faz passagens pela cidade, mas apenas com carregamento de objetos. Não mais de pessoas. Às vezes temos de parar ao som do apito e esperar o trem passar. Literalmente.

Com sol forte, quebrando minhas expectativas um tanto quanto úmidas, finalmente me encontro com Maria. Ela é simpática, fala alto e bem rápido. Me mostra clippings da prefeitura sobre os Festivais de Linguiça e de outros eventos culinários e artesanais. Fala um pouco sobre a culinária da região e me passa os contatos que ela levantou e julgou interessantes. Depois, nos levou para darmos uma visitadinha no Museu do Ferroviário, que fica dentro de um vagão antigo de trem. Despedimos da secretária na hora do almoço, famintos.

Quando ligo para o Merci Brasília, mercearia e fábrica de linguiças, quem me atende é Felipe, filho de Giovanni, o proprietário. Ele diz não haver nenhum problema com a minha visita e combinamos, portanto, a entrevista para o dia seguinte, por volta das 14 horas.

-Oi, tudo bem? Você é o Giovanni?

-Não, sou funcionário...

-Ah, tá. Bem, meu nome é Ana Lis, sou jornalista. Falei com o Felipe ontem e agendamos uma entrevista com o Giovanni agora, duas horas. Vocês estão fazendo linguiça hoje, não estão?

-Falou com o Felipe? É que ele foi ao dentista e o Giovanni não está aqui.

-Ah... Mas eu combinei com ele... Será que algum dos dois já está chegando?

-Ó, moça, não sei. Se quiser esperar...

Como fico na cidade só por mais um dia, decido esperar no local. Vida de jornalista, a gente depende das fontes. Fico de um lado para o outro olhando os produtos à venda, os preços. Bem ao centro no mercadinho, tem dois grandes freezers com centenas de pacotinhos de linguiças. São diversos sabores: picante, alho e sal, azeitona com



queijo e tomate, bacon picante, jiló, provolone, banana, azeitona, palmito... Cuiabana (queijo e tomate), Especial (azeitona, bacon, queijo e tomate)... Ao todo, são trinta tipos de linguiças de carnes diferentes: porco, picanha e, até mesmo, de peixe.

Estou distraída anotando num bloquinho os sabores das linguiças, quando uma mocinha que registra preços nos produtos ao meu lado me interrompe.

-Moça, você quer é fazer entrevista com o Giovanni?

-Oi! É... Gostaria bastante... Sabe o que é?...

E aí desenrolo a longa explicação sobre o livro. A menina presta atenção com grandes olhos pretos.

-Ah... Ele é meu pai! O Felipe deve ter esquecido de falar para ele. Meu irmão é cabeça de vento. Olha, você aceita água, alguma coisa? Vou ligar pro meu pai e ver se ele vem aqui falar com você. Tudo bem?

-Oh... Que ótimo, obrigada!

Giovanni chega tímido na loja, depois de 15 minutos. Me cumprimenta, pergunta sobre meu trabalho e explica que o filho não o avisara. Pede desculpas pela minha espera e se mostra solícito para falar das linguiças. Apesar disso, me explica que é difícil para produtores artesanais confiarem em qualquer pessoa para tal situação.

-Sabe o que é? O povo abusa da nossa boa vontade. Nós somos produtores artesanais, temos todos os cuidados possíveis em nossa loja e fábrica. Mas, muita gente de Vigilância Sanitária – ou fiscal de qualquer lugar - vem aqui e começa a especular demais, a fazer mil perguntas e nem se apresenta. A gente acha isso chato, ficamos meio desconfiados. Não é que façamos coisas que temos de esconder. Mas é que esse povo pega muito no pé mesmo. Enche a gente de pergunta, só pra nos testar. Enfim, só para você entender por que meu funcionário não te levou lá em cima para conhecer antes e tal. A gente tem que ter controle de quem entra e sai também. Agora, vamos lá em cima?

Subimos à fábrica das linguiças que é pequena, com menos de cinco funcionários. Hoje, foram fabricadas durante a manhã produtos do tipo tradicional. Ao meu lado, tem uma espécie de prateleira com varais onde as linguiças descansam e tomam vento de um grande ventilador.

-Isso daqui é nossa produção de hoje, ó. São linguiças de sabor tradicional. Todo produto que fazemos passa por esse processo de secagem antes de ser embalado a vácuo. Isso tem que ser feito porque toda carne que você compra vem com uma porcentagem de água. Já viu, né? Principalmente frango e peixe. Por exemplo, no peixe, a cada 1 kg de tilápia que a gente compra para as linguiças, 200g é só água. Então a gente tem que fazer isso para não vender água para nossos clientes. Não é justo, não é? Nossos produtos são de qualidade e o conteúdo da nossa linguiça é 100% carne, não tem nada dessas coisas que essas baratas têm: gordura, muxiba, fécula...

Pergunto a Giovanni o que é essa fécula de batata que ele diz. E quanto essa porcentagem de água representa na sua produção como um todo.

-Olha, em média perdemos 4kg em cada 50kg de carne que colocamos nas tripas. É bastante coisa, né? Por isso que a qualidade da carne tem que ser boa demais. Eu só compro carne que conheço, boa. Eu te falo, se for para sentar e comer com qualquer cliente, eu sento e como qualquer um desses produtos que faço aqui. Não é como essas linguiças que se vende em açougue a R\$5,00... A Sadia mesmo, por exemplo, pega essa fécula de batata, que é tipo um pó que você compra e mistura em água. Você coloca isso na linguiça e ela fica pesada... É por isso que um cliente novo chega aqui e reclama do meu preço, eu falo: tem um açougue ali do lado que vende a R\$2,00. Mas eu duvido que você arrependerá de pagar os R\$10,00 na minha! Risos.

Hoje, o Merci Brasília vende 30 tipos de linguiça, sendo da tradicional ou das recheadas, variando o tipo de carne



entre porco, picanha e peixe. As opções também aumentam de acordo com a vontade do cliente, entre linguiças finas e grossas. Por fim, Giovanni produz linguiças em bolinhas, próprias para tira-gostos.

-É... Essa variedade toda vem da minha criatividade. Mas a lingüiça que você come aqui só existe por causa do meu pai. Foi ele quem começou com esse negócio quando eu ainda tinha 8 anos de idade.

- E por que ele teve essa ideia de fabricar linguiça, Giovanni? É alguma tradição da família, receita mais antiga?

-Não... Essa receita é dele mesmo. O tempero é do meu pai, que passou pra mim. Eu tenho ela na cabeça, guardada com todo o carinho. Graças a Deus, ele foi iluminado e pôde passar essa herança para mim. Bom, tudo começou quando meu pai tinha um bar que servia pão de queijo recheado com linguiça. Só que os clientes dele começaram a reclamar demais da qualidade do recheio, que a carne era ruim etc. Então, um dia, ele pensou: ah, deixa eu fazer essa linguiça, uai! Então, ele criou esse tempero que é o segredo da nossa família. Olha, menina, eu te garanto que nem a pessoa mais cuidadosa do mundo faz uma linguiça boa como a nossa. E eu te falo isso, porque cliente meu já tentou fazer e voltou aqui depois.

- E é esse tempero secreto que faz o seu diferencial?

- Sim, com certeza... Ah! Não passo mesmo. De jeito nenhum. Veja, a gente já está no mercado há 40 anos, sendo que faz 36 que fazemos as linguiças. Meu pai começou vendendo apenas da tradicional. E na época, não tinha muita concorrência, então ele foi crescendo com isso e, inclusive, vendeu o bar. Nós fomos, com muito orgulho, os primeiros da cidade. Meu pai faleceu faz 10 anos. De lá para cá, o mercado mudou muito, sabe? Tem muita concorrência, até desleal, se for comparar pelos preços e pela qualidade. Nesses dez anos, aqui em Formiga, abriram açougues, mercados, fábricas de linguiça. Então fica difícil a gente entregar de bandeja a nossa receita, né? Bom, apesar de a concorrência ter crescido, eu garanto que a nossa é a melhor!

Giovanni mudou sua feição do começo de nossa conversa para cá. A princípio tímido e desconfiado, agora está

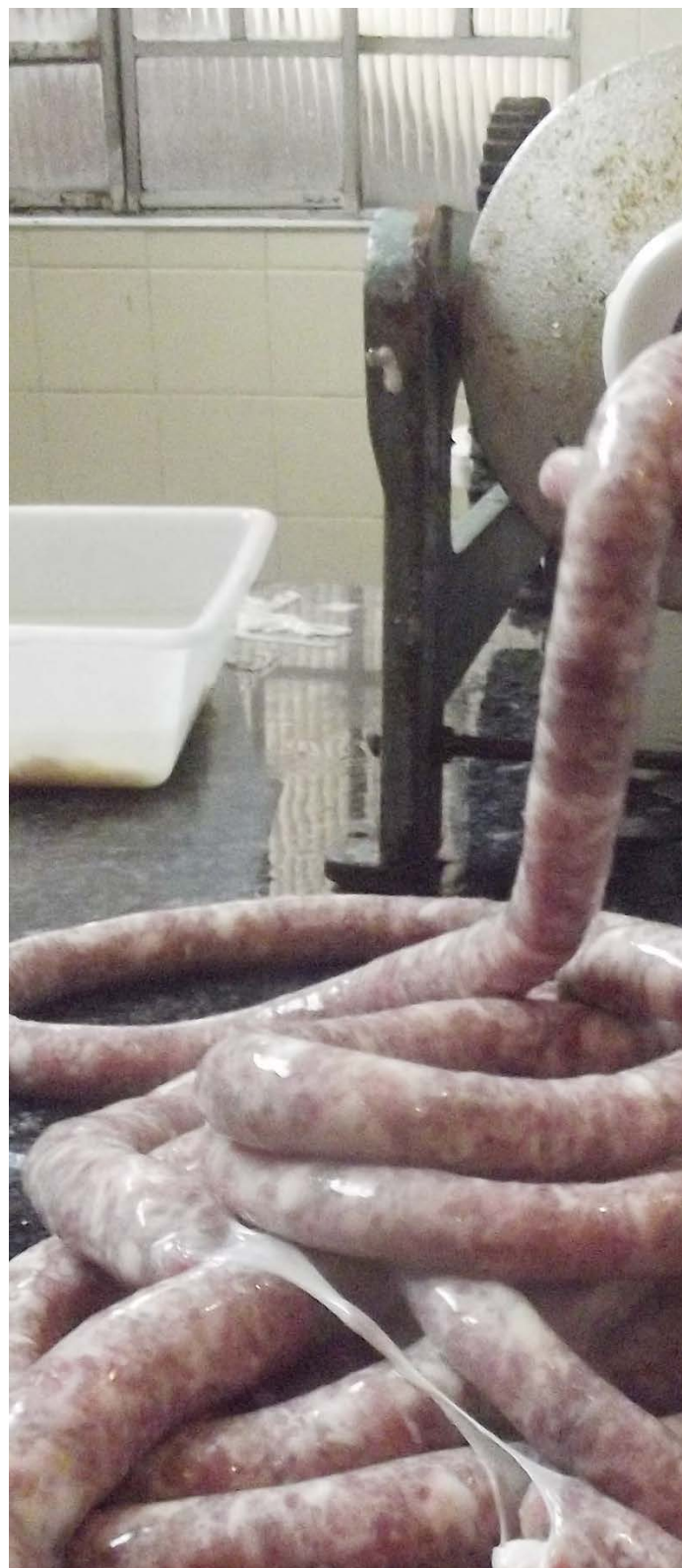


sorridente e pontua frase por frase com firmeza, dando a mesma importância para todas as palavras. Ele dá valor ao seu trabalho e diz ter muito orgulho do trabalho do pai.

-Foi ele quem me ensinou tudo isso que sei hoje. Eu tive que incorporar coisas novas no produto, desde que ele morreu. Mas a base é dele. É que a gente muda um pouco porque o mercado vai exigindo, né? Essas linguiças recheadas vieram por causa da concorrência. Como, até aquela época, eu só vendia da tradicional, eu pensei: meu Deus, me dê uma luz, eu preciso criar alguma coisa que me diferencie. Foi então que, um dia, eu tive a ideia de mudar o tempero. Eu gosto muito de pimenta, sabe? Então eu fiz um experimento com 5 kg de carne. Peguei isto e taquei pimenta, ao meu gosto. É beeem picante! Quem tem problema, não pode nem passar perto da minha linguiça. Aí todo mundo falou pra mim: Que isso, Giovanni, esse trem tá ardido demais, assim ninguém vai comprar. Mas, menina, eu coloquei aquela quantidade para vender. No outro dia, coloquei uma plaquinha ali fora escrito “linguiça picante”. Ish, menina, acabou tudo e depois teve mais procura! Deu muito certo e, a partir daí, fui criando as outras.

Depois da picante, criada por Giovanni há 18 anos, veio a de alho e sal, com um tempero mais leve, para quem acha a tradicional de sabor muito pesado. Aí depois disso, Giovanni mudou não só o tempero, mas começou a recheá-las. Ele fez com bacon, jiló, banana, azeitona, palmito, especial (milho verde, tomate e queijo).

- E eu fui experimentando, menina. Fazia uma a uma e colocava anúncio, punha uma quantidade pequena no freezer e testava o retorno dos clientes. Eu olhava e anotava tudo: se compravam ou não, se dava curiosidade, se voltavam para comprar daquele recheio... Depois que essas todas deram certo, eu pensei em fazer na carne de frango. A primeira foi a cuiabana, que é queijo e tomate juntos. Aí depois veio com bacon, picante... Então fiz essa pequenininha, que é para tira-gosto. E fui criando... Depois que a de frango pegou venda, fiz a linguiça de picanha. Quando a picanha tá com a gordura em cima,





a gente mói e tempera, só. Mas quando ela está magra demais, a gente mói e coloca provolone também. Por último, produzi a linguiça de peixe. Aí que o povo pirou mesmo, a minha família, o pessoal ficou tentando me fazer desistir da ideia, falando: você é doido! Linguiça de peixe não vai vender nunca! Risos. Mas, graças a Deus, a venda já pegou. Estou sendo muito abençoado.

Giovanni diz que está produzindo dois novos sabores, mas que não pode me contar de que são. Ele faz mistério, mesmo quando o filho, Felipe, que chegara do dentista há algum tempo, intervém e insiste para ele me contar.

-Não, eu preciso testar primeiro... Depois não dá certo, uai. Só digo uma coisa, uma é de vaca e a outra é de porco. Mas também não conto quais partes que eu uso! A minha curiosidade faz Giovanni rir e fazer mais mistério. Mas ele é inflexível e não me conta quais os sabores. Brincamos com a situação, ele diz que é comum a curiosidade das pessoas diante o novo. Diz que muitos clientes já lhe pediram a receita de suas linguiças.

-Olha, teve uma cliente minha uma vez que veio aqui, comprou carne e me falou que ia tentar fazer uma linguiça na casa dela. Daí eu fiz questão, dei as tripas e tudo mais. Aí ela me perguntou quanto de pimenta eu colocava, qual o queijo que eu usava... Eu falei: ah, coloco muita pimenta. Os queijos eu uso de vários tipos. Ora! Como vou revelar qual o queijo que eu ponho? Assim não tem graça, tem? Mas, olha, não deu outra! Uma semana depois, tava ela aqui de novo comprando minhas linguiças falando: é, Giovanni, o pessoal lá de casa não gostou muito da minha...

Ele ri me contando a história.

- E não fica igual, sabe por quê? Pelo tempero! O grande segredo! Por isso, não adianta me perguntar qual pimenta uso. Quanto de pimenta uso, ou dos outros ingredientes. Eu sei de cor a receita, faço de monte para deixar estocado. Quando eu faço o tempero, são 30 quilos de sal, para você ter ideia. Eu tenho que tirar um dia todo só para fazer isso, porque se eu for fazer o tempero todo dia, de pouquinho em pouquinho, o que acontece? Não





fica padronizado. E o cliente já conhece nosso produto.

Vamos andando pela cozinha. Giovanni me mostra a máquina de enchimento mais de perto, me leva até a máquina de embrulho a vácuo. Tudo, segundo ele, como deve ser para manter a validade de 180 dias do produto. Enquanto me mostra o ambiente, ressalta, por várias vezes, que a produção dele é artesanal, em pequena escala. Enquanto conversamos, um de seus funcionários termina de recheiar as linguiças do dia.

- Olha, está vendo como a máquina de enchimento funciona? Ali, ele está enchendo uma agora. Então, ela facilita muito nosso trabalho, porque ela enche a tripa de ar e depois de carne super rapidamente. Antigamente, o povo recheava na mão mesmo. Além de ser mais trabalhoso, era menos higiênico, né? Mas você pôde ver aqui, ó, é tudo instrumentalizado de acordo com a Vigilância, do jeito que eles querem.

A tripa que Giovanni cita é ou de porco ou de carneiro. Elas são retiradas dos animais, higienizadas e vendidas. Giovanni me explica que a linguiça mais fina é feita com a tripa de carneiro e que, portanto, é importada. Já a grossa é de tripa de porco, sendo mais barata e facilmente encontrada.

Aproveito o gancho sobre os instrumentos utilizados para o melhor rendimento e higiene e converso com ele sobre a vigilância estadual, que fora citada por quase todos os meus entrevistados até então. Pergunto como a instituição age em seu negócio.

- Olha, vou te falar uma verdade. E que foi mais ou menos o que já lhe falei antes. Eu acho complicado demais acompanhar as vontades da fiscalização. Eles mudam de ideia toda hora. Aquela mesa de granito que vocês viram lá em cima, por exemplo, cada vez que vem um fiscal aqui, me manda mudar o material dela. Por exemplo, há uns cinco anos, falaram para eu tirar as mesas de madeira, da fábrica e do açougue, lá embaixo. Ok, eu mudei. Daí depois de um tempo, voltaram e mandaram colocar de propilene, uma branca, sabe? Beleza. Aí, mudou a moça da vigilância. E, mais uma vez, vieram aqui e, novamente, condenaram o material das minhas mesas. Essa moça nova me disse que eu estava louco de usar propilene, porque a faca vai criando orifícios e nesses pequenos cortezinhos vão criando milhões de bactérias. Aí mandou eu colocar pedra de ardósia e mármore. Aí vieram novamente, da penúltima vez, e mandaram colocar granizo. Que é essa pedra que está agora. Mas, há pouco tempo, outra fiscal passou aqui e mandou eu colocar inox! Poxa, depois disso tudo, mandam eu comprar uma mesa de R\$ 2.500,00! E não adianta, sabe? Porque tudo que você fala tá errado para eles.

Giovanni começa a falar sobre os problemas com a fiscalização em voz baixa, mas o tom vai crescendo ao longo do tempo. A chateação é visível. Ele dá uma pausa, pensa e continua.

- Mas, você sabe, os bons pagam pelos maus. A gente se preocupa, segue as normas, mas tem muita gente que não liga. Ano passado, eu estava mandando linguiça para Brasília para um evento. E eu paguei só o frete. Mas eles, além da linguiça, levaram outros produtos. A fiscalização pegou essa camionete e abriu as cargas. Tinham centenas de queijos, todos sem rótulo. Um monte de outras coisas, tudo sem rótulo... Os únicos produtos que estavam corretos, com nota fiscal e rótulo, eram as linguiças. Mas quem disse que eles perdoaram? Pegaram tudo, jogaram num aterro e colocaram fogo. E olha, estava tudo certinho... Mesmo assim, foi tudo queimado. Quer dizer, eu perdi toda aquela mercadoria!

Giovanni me chama para irmos lá embaixo e vermos o freezer. Ele quer me mostrar seu rótulo que contém prazo de validade, nome da empresa, CNPJ, ingredientes e, também, tabela nutricional.

- Eu contratei uma nutricionista para fazer isso para mim, sabe? É muito trabalhoso, a gente toma muito cuidado. A minha maior preocupação, ao procurá-la, era com a validade dos recheios, principalmente as de palmito. Mas ela me explicou que é até mais fácil a carne perder do que os próprios recheios e que, como eu mantenho o produto





o tempo todo refrigerado e as linguiças são temperadas, não tem perigo. É que eu mando mercadoria para Brasília, Porto Seguro, Belo Horizonte, Divinópolis, São Paulo... Preciso ser cauteloso, por isso só mando as linguiças com pessoas confiáveis. A única que eu não deixo levar é a de peixe, que estraga mais fácil. A não ser que a pessoa me garanta que vai transportar numa bolsa térmica boa e tal. Aqui na minha loja, eu tenho total controle quanto a validade.

Chegamos ao lado do freezer, Giovanni pega um pacote aleatoriamente e me mostra.

-Aqui, ó, tá vendo? A validade e o dia em que fizemos. Para manter linguiças frescas o tempo todo, a gente vai fabricando conforme a venda. Então está tudo separadinho em fileiras, ó, cada uma de um sabor. Quando eu vejo que uma fileira X está descendo, a gente já coloca para fabricar mais. E assim vamos tendo controle de venda, de qualidade.

O Merci Brasília vende cerca de 200 kg de linguiça por semana. Dessa quantia, mais da metade é da tradicional e o restante é a soma da venda das recheadas.

-Eu sei te falar que é meio a meio a proporção. Mas se você me pergunta qual a produção semanal de cada uma delas separadamente, eu não vou saber te dizer. Isso porque depende muito da semana, do mês. Os clientes, às vezes, vêm aqui e pegam um pacotinho de cada para experimentar. Aí eu falo: ô fulano, não vai levar da tradicional? Ele me responde: ah, essa eu já conheço!... Outros clientes vêm só pela tradicional... E outros gostam mais de uma ou outra. Então é uma produção muito relativa.

Pergunto a Giovanni qual o sabor que ele mais gosta, particularmente.

-A minha preferida é a picante. Pra mim, não tem comparação. Já não gosto da de jiló, porque acho muito amargo. E cada um tem sua preferida, né? Vai de gosto. Do Felipe é a especial, da Laís, minha filha, é a de queijo...

Nessa hora, Giovanni me fala sobre como começou a vender sua linguiça para fora de Formiga. A história começou com poucos pacotinhos que uma formiguense comprava para presentear amigos em Brasília, onde mora.

- Tem uma moça daqui de Formiga, que é jornalista, o nome dela é Dorian Vaz. Ela trabalha no Palácio do Planalto, em Brasília. Mas, como a família dela é toda daqui, e conhecia os nossos produtos, ela vinha aqui e comprava a linguiça de pouquinho, só para presentear mesmo. Ela começou com uma bolsa térmica. Depois de um tempo, quando o pessoal de lá já estava conhecendo nosso produto, ela começou a vendê-los. Desde então, ela vem de 15 em 15 dias aqui e compra 80, 100 pacotes de linguiça para vender lá. Agora, além dela, tem outras pessoas que revendem. Tem muita gente de Divinópolis que faz isso. Tem um rapaz que está comprando de mim, há seis meses, e levando para São Paulo. Esses dias, ele levou 370 pacotinhos. Tem um cara que leva para uma cidade ao lado de Porto Seguro... Sabe, eu fico muito feliz com isso, porque se fosse um produto ruim, nenhum deles voltaria aqui para comprar mais linguiça. Ela é simples, não tem nenhum conservante, nenhum produto químico, é artesanal e acho que as pessoas conseguem notar a grande diferença no sabor.

Converso mais um pouco com Giovanni e já vou me despedindo. A essa hora, o estabelecimento começa a receber mais clientes e finalizo a entrevista falando sobre como seu trabalho influenciou nessa cultura da linguiça, que a cidade de Formiga tem.

- Com certeza, Ana. Nós ajudamos a fazer o nome da cidade. Nos meus produtos, eu coloco na etiqueta “Produto Merci Brasília. Produto de Formiga”. Porque, antes, ninguém conhecia aqui, não conheciam nossa cidade e nossas tradições. Agora, vira e mexe tem uns restaurantes que ligam aqui e nos encomendam produtos. Lá em Brasília, a Dorian vende para mim e ganha uma comissão, no resto das cidades, eu mesmo mando. É um orgulho. Sinal de que nosso trabalho é bem feito.



Para finalizar, pergunto sobre sua participação no Festival da Linguiça, motivo pelo qual me fez procurar por sua entrevista.

- Nossa, o Festival é um sucesso. Ano passado aquela praça parecia que não ia caber mais gente. Nem sei como vão fazer esse ano, porque nesses seis anos de existência, o Festival só atraiu mais e mais pessoas, da região toda. Era povo para tudo quanto é lado, comendo linguiça no pão de queijo, no macarrão... Com tudo quanto é tipo de receita. E mais legal é que a renda é para entidades carentes. Não é um evento dos fabricantes de linguiça, é um evento beneficente. Cada entidade possui uma barraca e eles escolhem a receita, escolhem o fabricante e combinamos o preço.

Giovanni participa em duas barracas, fornecendo o produto a preço de custo. Uma delas é a Mão Amiga, que faz pão de queijo na chapa com linguiça, e a outra é a Câmara da Mulher Vendedora, que faz macarrão na chapa com linguiça.

- Este ano que passou, para a Mão amiga, vendi 680 pacotinhos... Ou seja, 340 quilos de linguiça em três dias. Olha, o povo comeu linguiça, viu? Para mais de metro! Mas sabe? Para mim, é bão demais!



A intimidade com as gentes das cozinhas levou-a aos serviços. Poucas eram as que estranhavam quando ela pegava na mão de pilão e começava a socar. Pilava milho, torrava e moía café, debulhava amendoim, catava arroz, descascava batatas. Quando gostavam de suas prendas, mostrava que sabia fazer paçoca, virar pele, torresmo. Fazia pés de moleque, furrundum de cidra ralada, cará cozido a seu modo, broinha de fubá, biscoitos de polvilho que trincavam nos dentes, aquelas quitandas todas e manjares.

Autran Dourado

Amélia, uma mulher de verdade(s)



A minha infância veio com as águas de Furnas... Eu tinha oito anos quando a hidrelétrica chegou aqui. Então eu digo que elas começaram juntas. A verdade? Eu não sei como estou viva até hoje! Ah, era muita peraltice, né? Eu era aquela menininha típica caipira: magrinha, andando a cavalo, catando caipiroba, caju, arará, mama-cadela... Você não conheceu os pés de caju-rasteiro que tinham aqui, antes das águas, mas eles eram abundantes. Me dá água na boca de lembrar de minha infância, sabia?

É... Me dá saudade sim, foi muito rica. Sabe do que eu me lembro? A gente corria nos cavalos, parava embaixo de uma árvore de mama-cadela e chupava aquele leite que os frutos soltavam. Aí sobrava um algodãozinho na mão da gente... Você nunca viu, né? Ah, menina, o meu pai saía para limpar o cerrado e, como ele sabia que eu adorava arará, voltava para a fazenda com o bolso cheio de frutinhas para mim. Quando ele abria as mãos, era uma festa! Que nem criança com bala hoje, era eu com arará.

Nossa, menina, e o Guaraná, quando surgiu, era uma garrafa pequeninha, sabe? Aí quando meu pai ia a Pimenta comprar querosene e sal, ele trazia uma pra mim. Eu fazia um furinho com prego na garrafa e chupava aquilo a semana toda. Risos. Eu tampava, guardava na geladeira, abria, chupava, tampava, guardava. Risos. Até os 22 anos eu vivi assim, na roça com meu pai, minha mãe. A minha avó morou com a gente também, até falecer. Eu tinha 16 anos.

Onde era a fazenda? Ali na região de Pimenta, em Lagoa dos Patos. O nosso arraial chamava Campestre. Isso! Campestre. Ela ainda existe! Sim, eu a mantenho tal qual era. Algumas reformas foram feitas, porque uns parentes foram morar lá um tempo e mudaram um pouco. A fazenda é da família mesmo... Hoje, ela é minha né? Herança.

Eu era filha adotiva de um casal que não tinha filhos. Era adotiva e única. Eles cuidavam muito bem de mim,





me agradavam... Meu pai sempre trazendo lembrancinhas da cidade, que nem o guaraná, que te contei. Coisas simples, mas que faziam a gente feliz, né? É... Mas eu ajudava no trabalho da roça. A minha mãe Luzia sempre foi muito brava. Muito exigente. Se eu não lavava a roupa direito, ela esfregava na minha cara. Acho que foi por isso que eu me tornei uma pessoa tão perfeccionista. E era assim, menina, eu tinha que lavar roupa, ajudar na colheita de arroz, de milho.

A minha rotina na roça? Ah, a gente levantava bem cedo na segunda-feira para socar o arroz, era uns 18 kg; socava no pilão. O café a gente tinha que torrar para a semana toda. Depois a gente limpava aquele arroz todo... Porque o meu pai tinha cinco peões que o ajudava nos serviços da fazenda. E eles comiam todos os dias e éramos nós, mamãe, uma empregada e eu quem tinha que fazer as comidas e os serviços de casa. Água? A gente não tinha água em casa não. Tinha que buscar na mina todos os dias: e era eu quem ia pegar. Eram seis potes de barro grandes. Ia e voltava... Para tomar banho, era na caneca mesmo, na lata de alumínio. A gente entrava na bacia com a água quente e ia se jogando, se ensaboava e lavava de novo.

Ah! Mas eu brincava muito! É... Brincava em cima da palha de arroz, nadava no rio, andava a cavalo com meus primos. Risos. Sabe do que me lembro como se fosse hoje? Eu tenho um primo, que mora aqui perto, ó, nessa rua ali de baixo, que ia passar as férias na roça com a gente. Eu tinha uma égua muito gorda que se chamava Garoa. Tinha uns 12, 13 anos e colocava esse meu primo em cima da Garoa e ia andar com ele no mato. Mas ele era muito mole. Eu subia nos barrancos com ele, ele caía da égua. Ê! Mas era pamonha, viu? Risos. Hoje ele é um homem muito bem sucedido, fez duas faculdades, tem um bom emprego... Mas a gente, quando se encontra, cai na risada quando lembra as aventuras de infância na fazenda.

As águas de Furnas? Sim! É verdade! Muitas cidades foram afundadas... Hoje os jovens pensam que isso é lenda, né? Risos. Foi no começo dos anos 60... Final dos 50. A região aqui foi bastante atingida. Mas o meu arraial não foi completamente inundado, só algumas partes. Mas Guapé? Foi tudo para debaixo d'água! Foi igreja, foi casa, foi tudo. Às vezes, ficava só uma pontinha da igreja para fora... Era engraçado. A gente quando é criança fica imaginando mil coisas, né? Eu pensava: mas como é que pode uma cidade inteira afundar? É tudo tão alto... E olhava para cima e via um monte de trem... Eu acho que o povo mais novo nem sempre leva isso muito a sério. Mas, quando me reúno com o pessoal da minha idade, relembramos tudo isso. Nossas vivências tão diferentes das de hoje.

A minha avó? Era Maria Francisca Silva. Ela era filha de escravos... É! Sim, me contava mil histórias dos escravos aqui em Minas Gerais. Foi com ela e a minha mãe que aprendi as coisas mais básicas da cozinha. E da vida, né? Pena que a minha avó morreu cedo. Eu tinha apenas 16 anos. Não deu tempo de aprender muita coisa. Ela me contava que o pai dela, que era escravo, era cozinheiro de tropas nas fazendas. Então, eles iam andando de um lugar ao outro nos carros de boi. E era o meu avô quem fazia a comida para esses tropeiros. Eu não me lembrava disso, mas a gente vai descobrindo e vendo como as coisas estão ligadas... Como recebemos influências, mesmo tão distantes, né? A minha outra vó é de descendência espanhola. Acho que puxei dela esse meu jeito de falar, sou muito estabanada, sabe?

O sabor que tem a minha infância? A minha infância tem muitos sabores. Lembrar a minha infância dá água na boca, uai. A gente tinha muito costume de fazer pamonhas, essas coisas de mineiro, sabe? A broa de fubá com amendoim por cima... Isso é comida de escravo também, sabia? Eu sei por que sou muito puxada nesses trem de mineiro, lá do fundo. Mineiro criado na roça, entendeu? Essa broa é deliciosa, você faz um mingau de açúcar e amendoim torrado, joga por cima e ela quebra, depois de assada. É muuuuito ruim, sabe? Risos. Ah! Broa de coa-





lhada também. Eu sei fazer. Aliás, todo mineiro da minha idade sabe.

Eu lembro que meu pai matava vaca e secava a carne nos varais da fazenda. É o que chamamos de carne seca. Deixava lá, pendurada num arame, que nem roupa! Risos. E pode colocar no seu livro que carne seca é coisa de escravo também. E os escravos aqui de Minas já faziam. O povo fala que é coisa do norte do Brasil, mas não é não. Mineiro come esse paio. A gente comia essa carne por uns 4 meses. Rasgava a carne e comia com abóbora, arroz, feijão. No café da manhã a gente comia broa, pão de queijo, biscoito. E de sobremesa era arroz doce, mingau de milho verde quando era época de milho...

Nos registros de Luís da Câmara Cascudo, encontramos a descrição dos pratos dos escravos no Brasil colônia. “A alimentação dada pelos senhores aos escravos consiste em farinha de mandioca, feijão, carne seca, toucinho e banana”. E ainda, “angu de milho, toucinho, alguma carne semanal, era o regime do escravo em Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás”.

É verdade! Me lembrei agora do frango caipira da minha avó. Nossa, eu consigo sentir o sabor dele... Acredita? Sinto na boca o tempero da minha avó. Ela catava aquelas batatinhas de horta, sabe? Picava cebolinha, picava a batatinha, misturava tudo com pimenta cumarinho... Aí fazia o frango. Eu tinha 5 anos e ainda me lembro dessa receita dela. Aliás, tenho a panela que ela usava até hoje. Deve ter uns 180 anos... Faço frango caipira nela, uai. É pequena, bonitinha! Se você quiser, eu pego para você tirar fotos...

Ah! A minha mãe? Ela fazia muita coisa boa também. Era quitandeira. Mas antigamente era assim, né? Ou você fazia, ou fazia. Não tinha essa de comprar as coisas prontas. Mas o que eu gostava era dos doces: de figo, de leite, pé de moleque, rapadura, de cidra, mamão verde, casca de laranja. Bom, e o doce de casca de laranja é receita de escravo, então a gente fazia muito em casa. Sim, eles faziam com a laranja da terra, que tem um miolo docinho... Agora, bom mesmo é o doce de pé de moleque que eu faço, minha avó que me ensinou: você coloca uma rapadura inteira, com um litro de leite na panela e deixa engrossar. Quando começar a grudar no fundo, você mistura o amendoim moído e torrado. Mistura isso, coloca no tabuleiro e corta. Aí, é só deixar esfriar.

Câmara lembra que nos tempos antigos, na alta e mediana sociedade, as moças humildes e pobres eram compelidas ao papel de “auxiliares maternas”, em suas palavras. Por isso, aprender a cozinhar era dever dessas moças, diferentemente daquelas que estudam no ginásio que “não cabe mais na cozinha doméstica”.

Risos. Você sabe disso, é? Sim, a gente guardava o feijão em terra de formigueiro. Pegava aquela terra, molhava, lambuzava o feijão e guardava na tua de bambu. Nossa, menina, ele ficava duro, com a casca dura... A gente tinha que lavar muito. Mas mesmo assim ficava com um gostinho de terra. Uai, era pra proteger o feijão do caruncho, né?

Ah, com certeza são estilos de vida muito diferentes. Com certeza. Mas sabe? Eu sinto saudades daquela época. A gente trabalhava muito, mas era muito feliz. Minha vida era boa... Mais saudável. E eu sinto que as pessoas não tinham tanta maldade que nem tem hoje não. A palavra valia mais. É... Eu acho que era mais feliz.

Não. Eu não vim direto para Formiga. Eu fui pra cidade com 22 anos, no dia do meu casamento. Casei e, no mesmo dia, me mudei para São Paulo, para a rua Nove de Julho, no edifício Rio Vermelho. Risos. Pois é, uma baita mudança! Da água para o vinho. Eu costumo dizer que minha vida é meio a meio: metade na roça, metade na cidade. Nossa, tive muitas dificuldades quando me mudei. É... Eu cheguei a São Paulo e não sabia o que era elevador, escada rolante, nada! Risos. Um dia, um moço foi brincar e me jogou uma cobrinha de plástico. Minha filha, eu saí correndo, gritando. Meu marido veio atrás falando: ô palhaça, já viu cobra em prédio no centro da cidade grande? Risos.



Meu marido? Não, ele é da roça também. Morava na vizinha. Mas ele se mudou para a cidade com dezessete anos, veio estudar e depois foi chamado para trabalhar numa firma, por onde ele é aposentado hoje. Foi por isso que a gente se mudou para São Paulo e depois moramos em mais um monte de outros lugares. É! Nós moramos em São Paulo por uns dez anos, depois moramos na divisa do Uruguai, no Paraguai, na Argentina, na Bolívia, no Rio de Janeiro, em Santos, no Guarujá... Meu filho mais velho nasceu lá. Ah, eu vim para Formiga porque meu marido foi transferido para o Rio de Janeiro. Fiquei um tempo lá, mas não consegui me adaptar, menina. Quanto tempo estou aqui? Faz uns 15 anos, eu acho. É, isso mesmo.

Se eu sempre trabalhei com a cozinha? Nada! A minha profissão mesmo era costureira. Eu já dei tanta aula de costura nessa vida! Muitas... Mas assim, sempre adorei culinária, então nunca perdia os cursos de cozinha. Eu fiz curso no Rio de Janeiro, em Campos do Jordão, na Bahia... Eu não sou formada na faculdade, mas eu sou chef de cozinha com diploma. Entendo muito de temperos, de comidas finas também. Não faço só comida mineira. Faço de todos os tipos.

Por que eu comecei a trabalhar com culinária? Bem... É uma história longa. Eu trabalhava com costura, do mesmo jeito de sempre. Aí, um dia, o meu filho mais novo, que na época estava com 21 anos, sentiu umas dores no braço esquerdo, uma sensação ruim. Ele estava no computador, ia ter prova no dia seguinte. Sabe, sempre foi muito dedicado, fazia o curso que ele gostava na faculdade... Eu pensei: ele está preocupado, não deve ser nada. Isso foi à noite, umas 22h. Ele foi dormir e, no outro dia, menina, esse meu filho teve uma parada cardíaca! Meu Deus do céu, foi um Deus nos acuda. Eu quase tive um treco junto, né? Como que uma mãe aceita que o filho novo desse jeito tem um treco desses? A gente levou pro hospital e fizeram tudo lá. Mas ele ficou, teoricamente, 20 minutos morto. Os médicos já tinham desistido dele, mas eu não. Fiquei lá o tempo todo, do lado do meu filho, e um médico me apoiou, fez massagem cardíaca nele até o fim. E ele sobreviveu. É... Foi bem difícil, sabe? Porque ele perdeu muito oxigênio no cérebro, e aí a recuperação dele foi lenta. Hoje em dia, ele já está bem melhor, se lembra do que aconteceu, mas ainda tem certa lentidão para pensar algumas coisas. Mas eu tenho certeza, meu filho é um milagre.

Bom, daí, depois disso, eu fiquei dois anos sem trabalhar, só pra cuidar dele. Depois desse tempo, eu resolvi voltar à tona, mas quis trabalhar com cozinha. É, menina, eu tinha que aproveitar tudo o que já tinha estudado... Fui trabalhar como chef em uma empresa que tem sede no Rio e em São Paulo. Trabalhei nos dois lugares, numa cozinha de 1500 pessoas, você tem noção? Enorme!

Isso, isso mesmo. Cozinha industrial. Bem, e eu tinha muito trabalho, porque não tinha nada desse negócio de nutricionista não. Na minha cozinha, quem manda sou eu. Ora! Acho que depois desse trem que a tal da nutricionista apareceu na cozinha, acabou tudo! Risos. Mas é verdade, olha só, elas acham que dão qualidade para a comida, mas fazem o contrário, uai. A saúde não está naquela comida, a pessoa fica fraca! Se comida que cozinheiro faz fosse ruim, a minha mãe não estaria forte como está hoje, com 82 anos, comendo comida na gordura de porco a vida toda. Estaria? A nossa geração não vai até isso. Se chega nessa idade, é capengando, com remédios. Sabe o que é? Eu, por exemplo, não coloco quase nada de sal na minha comida. Eu detesto. Comida muito salgada, só tem gosto de sal. Tem muitos temperos que podem ser usados para valorizar o sabor, não é verdade?

Estou sentada diante Amélia Maria Silva. Estamos, vou escrever assim. Agora, sua história é, em parte registrada. Essa história, escrita em poucas palavras, de forma resumida e infiel – a memória corta muitas cenas da vida não é? – é da personagem à minha frente. Essa é Amélia. Costureira, cozinheira, chef de cozinha, mãe de dois filhos,



esposa do antigo vizinho da fazenda, filha adotiva, neta de Maria Francisca, contadora de casos, defensora da cozinha afrodescendente no país.

“Amélia que era mulher de verdade”, cantava a música. Amélia, que é mulher de verdade. Ainda o é. Amélia é mulher de histórias. Com seu sotaque carregado de mineiridade, de uma melodia cantada e gostosa, cheia de curvas, como as Gerais. Estado onde nasceu, cresceu e, agora, escolheu como lar. Novamente, depois de anos rodando pelo país, e por outras terras latinas, acompanhando o marido no serviço. Estamos uma em frente à outra, sentadas numa mesa quadradinha, com toalha vermelha por baixo e outra preta de bolinhas brancas sobreposta. Ao nosso lado, a cozinha do restaurante Maria Xica, cuja proprietária se chama Amélia. Sim, ela mesma. Depois desse longo percurso e história de vida, a cozinheira resolveu abrir o próprio negócio na cidade de Formiga. Depois de todas essas histórias, Amélia está diante de mim, jornalista curiosa em saber sobre um de seus tira-gostos mais famosos: o pastel de angu recheado de torresmo e couve.

Mas, antes de falar sobre o prato, como é de praxe, pergunto sobre sua história de vida, sua infância. Amélia encara meu gravador, em cima da mesa. Antes de começar, me pergunta: você vai ligar esse trem aí? Vai? Nossa, agora fiquei nervosa. Acalmo Amélia, explico que não é nada demais, que é só para me ajudar a lembrar de suas falas. Ela sorri: Ah, é? Então vamos começar pelo começo. Mas, sabe, eu não tenho muito o que falar!

É quando Amélia, ou Maria Xica, como as pessoas da cidade a chamam desde que abriu o restaurante, abre uma infinidade de pessoas, lugares, histórias, cheiros e sabores a mim e ao meu gravador. É quando ela toma a palavra e emenda uma história em outra, um sabor a várias lembranças.

De vez em quando ela para, olha pra mim e fala: Ah, mas é só isso. Coisa simples!

Meus olhos estão estatelados. Dou palavra de ânimo, peço para continuar. Minha paixão por ouvir boas histórias é alimentada a cada parágrafo de sua vida. Quase





não a interrompo. Amélia não é pessoa para ser indagada, é para ser ouvida. Continue, Amélia, estou adorando suas histórias... E numa respiração só, busca inspiração em seus mais antigos cheiros de comida de avó guardados na memória gustativa, que não falha. Perguntas nem são muito necessárias. A vida já fez o favor de respondê-las todas.

Amélia é mulher de verdade porque ama a família, ama suas lembranças, ama cozinhar. É dessas pessoas que amam. Com verbo no infinitivo mesmo.

E não vai reparar no jeito que eu falo errado, menina. É assim mesmo. Falo que nem caipira. É oro-pro-nobis, nódea... Tudo errado. Mas é do jeito que eu sei. Risos. Mas eu não tenho vergonha do jeito que eu sou. Já tive aula com muito francês, alemão... Os chefs de cozinha de fora que vinham dar esses cursos. Menina, mas esse povo é tão mal educado, tão grosso, que se for para ser fina que nem eles, prefiro ser do mato, como sou! Risos. Mas não é? Então, é demais. O bom desses cursos que eu fiz é que eles contam as histórias dos pratos todos que a gente aprende. Porque prato é assim, que nem gente. Toda comida tem uma história por detrás dela, é uma coisa muito rica. Ela nasceu em algum lugar, alguém a criou, alguém a comeu, e os porquês disso tudo. Eles contam tudo, tudo. É interessantíssimo. Por isso que é caro daquele jeito, né? Pena que a gente é mais velha e vai esquecendo as coisas. Teria muita história dos pratos para te contar.

É, eu sei muita história de pratos dos escravos. Com certeza. Você já pensou quanta coisa que comemos e vem deles? A feijoada, o pastel de angu, o tutu de feijão, a broa de amendoim... Feijão tropeiro, angu, pamonha, curau de milho... Canjiquinha com costelinha de porco!!!! Nossa, que delícia! Você já experimentou? Ah! Mas nessas suas andanças, você vai encontrar, com certeza. É feito de canjiquinha, que é um milho socado, e costelinha, que é carne de porco com mais osso, né? Como os brancos comiam as partes mais carnudas do animal, sobravam esses ossos, essas partes discriminadas, como acontece na feijoada, e davam esses restos para os es-



cravos. Aí eles faziam a costelinha de porco com canjiquinha e couve. Os cariocas também gostam de comer isso. Mas lá, eles chamam a canjiquinha de quirela. Aliás, atualmente, é um prato que não fazemos muito. Perdeu um pouco a tradição por aí.

É! A carne de porco é bem usada nos pratos mineiros mesmo. E tem muita origem portuguesa também, né? O gosto pela carne suína... Aliás, você já falou com alguém que faça carne de lata? Ah... Porque isso é muuuuito tradicional em Minas, né? Sei fazer sim. Eu faço para consumo próprio. Às vezes, solto aqui para meus clientes. Mas daí eu falo carne de panela, porque carne de lata não é todo mundo que entende. Mas, sabe, ultimamente eu estou tendo que guardar a carne no congelador por causa da fiscalização.

Dona Lucinha, cozinheira de Minas Gerais, lembra em seu livro das comidas tradicionais mineiras. Entre elas, fala sobre o fubá mimoso e da canjiquinha “muito usada como ração para galinhas e pássaros. É ração, mas a gente de Minas também a aprecia muito. Cozida e refogada, é um ótimo alimento em forma de sopa, combinada com costelinha e caldo de feijão”.

Se a vigilância passa aqui? Passa, passa sim... Uma vez no ano e só fazem bobagens! Risos. Eles vão me desculpar, mas não entendem nada do que fazem. Não pensam que a carne de lata sempre foi guardada assim. É muito simples, você frita a carne, não deixa água nenhuma nela, guarda na gordura e pronto. A gente fazia isso na roça e comia ao longo de meses nas fazendas. Era o trem mais gostoso do mundo! E eles não deixam a tradição continuar! Da última vez que vieram aqui, eu tinha feito para mim e ia servir um pouco nas mesas. Eles passaram, pegaram a carne de lata e jogaram tudo fora: quatro quilos e meio de carne no lixo. É isso, aí, só bobagem.

O Maria Xica? Tudo ideia minha! Maior orgulho... Eu que coordeno a cozinha, eu que fiz o cardápio, eu que deco-rei... Tudo que você pensar. Está vendo esse cardápio aqui, ó? Ele é o da semana, daí tem os pratos que eu sirvo em cada dia aqui de almoço. Veja só, hoje é quarta-feira, então servimos arroz, feijão batido, estrogonofe de carne, salada e batata frita. Amanhã é arroz, feijão tropeiro, lasanha de carne, almôndega, chuchu e molho. E assim por diante. Aí, a gente tem esse outro cardápio que é do mês todo. Eu montei as refeições todas. Agora, este é o nosso cardápio. Você vai ver que eu misturo a cozinha mineira e a cozinha fina. Então, ao mesmo tempo em que meu principal tira-gosto é o pastel de angu, sirvo pratos de lagosta, camarão... Por que eu aprendi assim. Com minha avó e minha mãe, aprendi o básico, a comida de roça, dos escravos, de mineiro. E com meus cursos, aprendi comida baiana, francesa... Essa receita de chiclete de camarão é minha. Com leite de coco, um monte de coisa. Claro, se você for procurar esse prato na internet, vai achar mais de 60 receitas. Mas essa daqui é minha, já ganhei até prêmio com ela. E aqui em Formiga, eu sou a única a servir esses pratos finos. Não tem outro restaurante que sirva.

Hmmm... Essa pergunta é boa! Bom... A principal diferença entre a cozinha fina e a mineira... Acho que é a técnica, né? A cozinha fina exige mais técnica, é quase uma ciência de mistura de temperos. Já a mineira, é mais simples, sem muitas técnicas difíceis... E o nosso tempero também é muito diferente. É alho e cebola, no máximo um man-jericão, uma pimenta malagueta, pimenta de bode. Eles não: é cominho, aipo, tempero importado, ervas finas... Mas, tem uma coisa. Quando eu digo que cozinha de Minas não tem segredo é exagero. Algumas coisas são básicas e você só sabe quando pratica, quando tem uma receita nas mãos. Por exemplo? Ah, a pimenta de bode é boa para carne de frango; não se deve colocar esse tipo de pimenta numa carne vermelha. Já a carne de vaca é boa quando você faz na manteiga de porco. Pode ter certeza, se você comeu uma carne bovina que está macia, com um gostinho diferente, é por causa da manteiga do porco; essa carne é boa temperada com nada além de alho e sal. Mais nada! Já a carne de porco é boa com alho, sal, pimenta do reino – mas dessas de bolinha amassadas no



pilãozinho, não dessas moídas que se compra em supermercado. Também fica boa com um pouquinho de alecrim. Não, bem... Eu não sou muito boa em fazer doce. Não gosto muito. Acho que não puxei isso da minha mãe, que fazia tão bem! Mas eu faço algumas coisas que ficam muito gostosas, tipo pé de moleque. Ah! Minha vó me ensinou uma receita de bolo de fubá que é sensacional. Ele fica com um creme de fubá embaixo e o bolo por cima. Hm... É bom, viu? Risos. Outras coisas que faço são as quitandas, né? Rosquinha de nata, bolo de roça. Eu não ando fazendo mais em casa por causa da gordura que estou e por causa da saúde. Tenho evitado... Mas sei fazer tudo o que você imaginar de quitanda. Bolo, biscoitos, pão de queijo... Ah! Pão de queijo nem conta, né? Porque mineiro que não sabe fazer pão de queijo tem que se matar! Risos.

Ah! Com certeza. Quem gosta de cozinhar, gosta de comer. Uai, você precisa ter uma boca boa para saber o que é bom e o que é ruim. Tem que gostar de experimentar, tem que saber apreciar os sabores. Mas eu não como muito. Sou gorda de lerda. Risos. É verdade! Eu gosto de comidas simples. O que mais gosto de comer? Ahhh... Pele de porco com abóbora e feijão. É a melhor coisa do mundo. Outro prato que eu não dispenso é arroz, tutu e couve. Eu faço sempre na minha casa, no fogão de lenha! Claro, claro que eu tenho um em casa, não abro mão. É meu fogão de lenha, meus tachos e minhas panelas. Tudo conservadinho!

A prosa tá boa. Vai longa pela tarde de quarta. Em alguns momentos, meus olhos se enchem de lágrimas. Amélia conta coisas íntimas num tom sem malícia que me causa emoção. Ela não mede suas palavras – no bom sentido. É claro que minha memória e, mesmo, os milhares de caracteres transcritos do gravador me traem agora e não consigo transparecer de forma verdadeira a verdade de Amélia. Se lhe pergunto da Vigilância, ela não tenta fazer política. Simplesmente fala “ah, eles não entendem nada do que fazem”. Não tem medo.

Quando pergunto de sua infância, ela me conta cada detalhe. As frutinhas que comia, o sabor que tinham. Conta dos cavalos, das lembranças do pai, que já morreu, da avó que lhe ensinara muitas coisas em pouco mais de 15 anos de convivência. Eu cheguei ao restaurante sem hora marcada, apenas com um aviso prévio da secretária de cultura de Formiga, Maria Andrada, de que uma jornalista iria aparecer por lá depois do almoço. Cheguei a fim de ouvir sobre o pastel de angu. Saí, com histórias de vida de alguém que viveu a cozinha. Chegar ao restaurante com disposição e ouvidos já bastaram para que Amélia abrisse sua cozinha, me recebesse com um sorriso e me contasse horas sobre sua vida. Que é muito mais do que apenas o pastel de angu.

Mas, depois de horas conhecendo essa personagem de verdade e de verdades, vamos, finalmente para a cozinha. Vamos lá para você ver como eu faço o pastel de angu?

Colocamos touquinhas e ela me conta sobre a história de seu tira-gosto predileto, objeto de desejo de muitos clientes da cidade.

Ah! Muita gente vem até aqui especialmente para comer o pastel de angu. O povo adora, menina. Antigamente, só eu que sabia fazer isso por aqui. Mas daí esses tempos abriu uma fábrica lá em Itabirito chamada Maria Angu. É, eles abriram não faz muitos anos. Eles tem recheios bem diferentes, sabe? É, aquela coisa, na culinária a gente também vai se apropriando de novos ingredientes.

A história do pastel de angu? Então, é assim, ele surgiu em 1851. É uma receita tipicamente de escravos, minha avó foi quem me ensinou. E, claro, ela aprendeu com os pais dela. Sabe, essa é uma receita complicada de fazer, porque, primeiro, a massa é muito molenga e daí tem que ter uma mão boa para dar a forma, recheiar. Segundo, você tem que saber a hora exata de fritar a massa, senão ela desmancha toda na gordura. E terceiro, porque não é uma receita instantânea, você tem que congelar a massa, para depois fritar. Se você não congela os pasteizinhos, eles encharcam de óleo. Aliás, eu nem sei como os escravos faziam naquela época... Comiam encharcados de óleo





mesmo. Se bem, né? Se for pensar, eles não estavam nem aí se os pastéis estavam sequinhos, queriam é comer! A base da receita é o angu, feito de fubá de milho, moído no moinho d'água. Sabe? Ah, é? Você foi lá? Sim, Córrego Fundo é produtora regional aqui. Tem muitas pessoas que fazem. Então, e o angu de verdade mesmo, a receita dos escravos, não tem nada dessas coisas que esses cozinheiros incrementaram não. É fubá, água e óleo. Mais nada! Nem sal... Nada. Eu vou fazer um angu aqui, só para vocês comerem também. Vou fazer um prato. Quero apresentar alguns de meus ingredientes.

Luis da Câmara Cascudo também escreveu sobre o angu, comida do negro angolês das províncias meridionais e centrais que denominara “fubá à farinha de milho, nome da farinha em quimbundo. E ao pirão de milho, mingau mais consistente, angu”. Ainda segundo o antropólogo, Sain-Hilaire, em suas viagens por Minas Gerais, registrara a presença desse alimento. “É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama angu, e constitui o principal alimento dos escravos”.

Então, no pastel vai fubá, sal, ovo e polvilho azedo. Para recheio, temos vários, mas escolhi o mais tradicional deles que é o de couve com torresmo. Ah! E o de umbigo de banana. Você não conhece umbigo de banana? Menina! A gente come demais em roça. Sabe o que é? Então, na bananeira, embaixo do cacho de banana, tem um trem roxo, não tem? Então, esse é o umbigo. A gente descasca e, lá dentro, tem tipo um palmito, cilíndrico e branco. Daí a gente come isso picadinho, refogado. Que gosto que tem? Ah... De umbigo de banana, uai! Risos. Vou fazer refogado para você comer também.

Nada! Eu não sou autora de nada aqui. Esses recheios que faço foram minha avó quem me passou também. São tradicionais.

Amélia está mexendo com os ingredientes. Suas duas funcionárias, Neném e Maria, ajudam a picar as coisas, a lavar as panelas, a picar cebola, cebolinha. A cozinheira coordena as funcionárias, conta mais uns casos e vai me explicando como fazer o pastel, o angu, o umbigo de banana refogado.

Ah! Vou refogar um oro-pro-nobis da horta de uma amiga. Eu trouxe hoje para cá. É um ingrediente mineiríssimo! Aliás, como fala certo mesmo?

Ora-pro-nobis!

Maria Stella Christo Libano conta que a origem do nome dessa planta, também conhecida como “carne de pobre”, de alta digestibilidade e composição entre 18 e 26% de proteína, vem dos tempos da colônia, no estado de Minas Gerais. Ela escreve: as igrejas usavam fazer sua cerca com este arbusto. Além de ser uma planta bonita, tinha espinhos que ajudavam a protegê-las. Na hora em que o padre começava a rezar a oração ora-pro-nóbis, que é muito longa, as mães mandavam os garotos apanhar as folhas. Elas ajudavam a complementar a refeição da família. Daí ter ficado conhecido entre os mais necessitados como ora-pro-nóbis.

Isso. Risos. Ora-pro-nobis? Ah! Eu não falo assim, não. Aprendi desse jeito que eu falo. Olha só, isso daqui os escravos também comiam, sabe? Quando você refoga ele, fica que nem um quiabo, tem uma baba. Mas parece uma folha, né? Normal. Mas não! Isso daqui tem poder de cura, minha filha. Tem mais ferro e proteína do que um pedaço de bife ou que a couve mesmo, que todo mundo fala que é ótima para anemia. Com o oro-pro-nobis, se você come umas duas vezes na semana, a anemia vai embora. Não tem uma que aguenta! Que isso, é muito forte. Por isso que os escravos comiam essas coisas, né? Tinham que complementar a alimentação deles. Eram muito discriminados, meu Deus. Não podiam nem comer manga com leite. Isso é miséria mesmo... Ah! Eles também comiam uma folha chamada Maria Nica.

Amélia está cortando o tal do umbigo de banana. Ela pega uma vasilha e enche de água. O pouco tempo em que



ela começou a picar e a colocar na vasilha, já bastou para que o alimento escurecesse um pouco. Ela explica que é normal e que ele não pode ter contato com o ar, que já fica preto. Amélia faz tudo ao mesmo tempo. Quando termina de picar o umbigo de banana, pica as folhas do ora-pro-nobis, que são um pouco mais grossas do que outras normais, como a de couve ou de rúcula. Vamos para o fogão. Amélia fica séria enquanto mexe nas panelas. Se concentra. Conversa comigo o tempo todo, mas não tira seus olhos do que está fazendo. Ela é rápida. Como disse anteriormente, a sua comida – e a mineira tradicional, especialmente aquela feita pelos escravos – quase não vai sal e nem outros temperos. É tudo muito simples.

Tá vendo? Do jeito que eu te falei que faz o angu: fubá, óleo e água. Eu tô mexendo ele, ó. Tá começando a grudar no fundo da panela, não está? Então, nessa hora é que você vê o ponto. Tá pronto! Agora vou montar esse prato aqui... Olha que gracinha! Vou pegar o ora-pro-nobis que está refogando... e tá pronta também. Nela, não sei se você viu, só usei a cebola e um pouquinho de sal. É por isso que eu falo, minha comida é muito saudável. Não precisa uma nutricionista vir aqui e ficar mandando eu fazer isso e aquilo, não é verdade?

A cozinheira pega a panela e vai ajeitando as folhas uma por uma no prato grande e bonito que pegou para as fotos. Cada detalhe é importante para a aparência da comida. De acordo com Amélia, cozinha deve ter aparência, além de sabor. Isso faz toda a diferença para ela. Agora, só faltam os pasteizinhos. O óleo está esquentando no fogo há algum tempo. Quando termina sua obra de arte de angu e ora-pro-nobis, ela pega um fósforo e joga no óleo. Ele acende rapidamente, como em uma explosão.

Aí! Você viu? Agora sim o óleo tá no ponto pra fritar o pastel de angu sem desmanchá-lo. Vou colocar um por um, devagarzinho, para não ter perigo de encharcar, de entrar óleo. Fica uma delícia, menina!

Amélia coloca os pasteizinhos no prato que fica lindo. Ela, toda orgulhosa, posiciona-o em uma das mesas do restaurante: você quer tirar foto na toalha branca de bolinhas pretas ou na preta de bolinhas brancas? Me pergunta, toda perfeccionista. Depois de tirar as fotos, nos sentamos para eu, finalmente, experimentar comidas tão antigas e quase esquecidas no tempo. Quase, porque Amélia está aí é para manter essas memórias vivas.

É, menina, tem coisas que não adianta você achar que esquece. Você não perde mesmo. Aquilo que faz parte de você, de sua essência, não vai embora, você não esquece. A culinária que eu aprendi na roça, eu não desaprendi nunca. Não tem como. Aliás, vou lá pegar uma cachaça para acompanhar nos seus beliscos.

Ela entra na cozinha e volta com um vidro na mão, sorrindo.

Ah! Você sabia que foram os escravos quem descobriram a cachaça?





Belo Horizonte

A capital brasileira dos botecos



Estamos em Belo Horizonte, capital do estado de Minas Gerais. Capital dos botecos e dos famosos tira-gostos que inspiraram o maior concurso gastronômico do Brasil, o Comida di Buteco, hoje presente em 16 cidades do país. O Concurso teve sua primeira edição no ano 2000, com apenas 10 botecos participantes. A ideia viera um ano antes pelo matemático e apresentador de um programa de informações sobre gastronomia na rádio, Eduardo Maya, apaixonado por culinária de raiz. Hoje, só na cidade de São Paulo, são cinquenta botecos participantes e em BH são mais de quarenta.

O idealizador do Comida di Buteco escreveu para o site oficial do concurso: “Há séculos, o boteco faz parte da paisagem de nossas cidades. Mas por ser um espaço de comércio popular, não despertava a atenção necessária e, portanto, vivia à margem da sociedade. Quando o Comida di Buteco começou em Belo Horizonte, foi como se colocássemos um holofote sobre toda a riqueza da culinária de raiz da nossa região e destes estabelecimentos que têm, em sua maioria, uma história familiar por trás. Isso mudou a forma como as pessoas viam o boteco, e, junto a esse carinho para o qual a população se despertou, os estabelecimentos também tiveram a oportunidade de se profissionalizar e de se tornar sustentável, sem deixar de lado sua essência”.

E BH é isso, é efervescência e essência. Belo Horizonte ferve durante suas noites. O negócio aqui é sentar, beber uma cerveja e comer um de seus pratos tradicionais, seja ele um fondue de queijo, um baby beef com pimentão ou, o principal deles, fígado acebolado com jiló. É só andar pelo centro, ou mesmo em qualquer bairro da cidade, como o Savassi, que se encontram botecos, chopperias, bares de mil e um jeitos. Mas os mais tradicionais são os botecos mesmo, com mesinhas de madeira ou plástico do lado de fora, em calçadões ou nas calçadas mesmo. E é nas noites - e nos dias - mineiros da capital que encontramos a culinária de todo o estado, reunida na cidade de 2.375.444 habitantes (segundo o IBGE).

Para conhecer tudo isso e retratar tamanha diversidade, nenhum lugar me é mais recomendado pelos belorizontinos do que o Mercado Central, aberto em 1929, quando a cidade tinha apenas 31 anos de existência. O mercado fica no centro, na Avenida Augusto de Lima.

Mercado Central: personagem vivo de BH

Co Mercado Central, batizado primeiramente como Mercado Municipal de BH, foi inaugurado pelo prefeito Cristiano Machado em 7 de setembro de 1929. Na época, o prefeito tinha a ideia de reunir em um só lugar todos os feirantes da capital, que antes ficavam divididos entre a Feira da Praça da Estação e a Feira da atual rodoviária, tornando possível a centralização do abastecimento alimentício da cidade. Em um terreno de 22 lotes, com 14 mil quilômetros quadrados, o Mercado Municipal reunia comida e artesanato de toda Minas Gerais, além de outros produtos de feira. Em seus primeiros anos de funcionamento, o mercado era descoberto e tinha, em seus arredores, várias carroças que transportavam os produtos vendidos. As barracas eram de madeira e ficavam enfileiradas uma ao lado da outra.

Em 1964, o prefeito Jorge Carone decidiu vender o terreno do mercado, alegando a impossibilidade da prefeitura de administrar a feira. Essa decisão revoltou os comerciantes que, por isso, se organizaram liderados por Raimundo Pereira Lima, o Dico, e criaram uma cooperativa que conseguiu comprar o imóvel da prefeitura. Porém, para conseguirem se estabelecer de vez no local, o governo municipal estabeleceu ordem de que fizessem um galpão coberto em toda a área. O prazo máximo para a reforma era de cinco anos, caso não conseguissem, deveriam

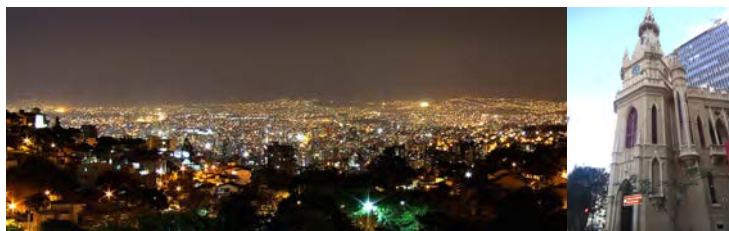


devolver o terreno à prefeitura.

Por causa das dificuldades encontradas na construção – uma delas, a falta de verba para uma obra deste tamanho, os comerciantes quase perderam o contrato, não fossem os empresários e irmãos Osvaldo, Vicente e Milton de Araújo, fundadores do banco Mercantil do Brasil, investirem no projeto e acreditarem no empreendimento. A 15 dias do final do prazo dado pela prefeitura, os empresários contrataram várias construtoras para que fechassem as laterais da obra. No fim dos cinco anos, o terreno estava totalmente coberto e o Mercado Central continuou a existir.

Foi, nesta mesma época, que os feirantes se decidiram estabelecer um meio democrático para a escolha do seu administrador, que seria eleito de quatro em quatro anos; além do administrador, seriam votados 31 conselheiros e, entre eles, um diretor presidente, um diretor financeiro e um diretor secretário.

Hoje, o Mercado Central é ponto turístico de Belo Horizonte, funcionando de domingo a domingo. De segunda a sábado das 7h às 18h e aos domingos das 7h às 13h.





O prazer da mesa é de todas as idades, de todas as condições, de todos os países e de todos os dias; pode unir-se a todos os demais prazeres e é o último que fica para nos consolar da perda dos demais.

Brillat-Savarin

De Sabores e Ideias: a nova geração da culinária mineira



Estou andando num sábado de manhã pelo Mercado Central de Belo Horizonte. Chegamos cedo, eu, minha irmã e meu primo, lá pelas 9 da manhã. É cedo, mas o movimento do mercado é intenso. Rodamos alguns minutos para achar um estacionamento no enorme galpão. Lá fora, achar aonde parar pelas ruas nos arredores foi missão impossível. Entramos no enorme salão por onde passam milhares de pessoas por semana. Aos sábados e domingos, o movimento é ainda maior.

Entramos por um dos oito portões de entrada e saída do local. O mercado tem a estrutura de uma cebola na disposição dos comércios. É como um labirinto, onde você caminha por corredores que se direcionam todos para o meio do local, onde fica a caixa d'água. E no caminho, além de muita gente andando por todas as direções, você encontra animais de estimação: cachorros, gatos, patos, coelhos, galinhas, pintinhos, roedores entre muitos outros sendo vendidos por feirantes que gritam suas ofertas. Mais adiante, têm lojas de artesanato com bonecas, panos de prato, porta-treco, bijuterias.

A confusão organizada do Mercado me lembra a obra de Aluísio Azevedo, O Cortiço. O Mercado pulsa vida. São mil cheiros e mil sons vindos de todos os cantos dessa enorme “cebola”. A gritaria e as risadas são predominantes e o cheiro de cebola frita abre qualquer estômago a passeio. Aqui, há vários botecos, um ao lado do outro onde hoje estão reunidos muitos belorizontinos que tomam cerveja e comem um tira gosto. É tradição da cidade se reunir aos sábados de manhã por aqui, fazer uma compra e parar em qualquer boteco com os amigos. O público é variado, encontro jovens homens e mulheres, senhores que conversam de pé ao lado do balcão e oferecem a mim, que ornava uma máquina fotográfica no peito e olhava com curiosidade o que comiam: fígado acebolado com jiló.

-Aceita, moça? Pega um cadinho para você experimentar!

-Não, imagina... Obrigada! Está bom isso daí?

-Ohhh, como não estaria? Melhor tira gosto de BH, uai! E com uma cervejinha, num tem coisa melhor!

O prato é um dos oferecidos nos botecos do Mercado Central. Encontro outros tais como bife acebolado com pimentão, costelinha de porco com farinha de mandioca, baby beef na chapa. O clima está quente, propício para uma mesa de bar. Porém, eu e minha irmã estamos curiosas para conhecer o resto do local, e nosso primo, que mora na cidade, vai nos guiando para os próximos corredores.

E se o clima está quente e o falatório da mineirada reunida é geral, o que não falta aqui é tempero para tanta alegria. Não é clichê, eu digo literalmente. As pimentas dominam o cenário com múltiplas cores e formatos. E cheiros. Muitos cheiros. Têm em potão, potinho, misturadas, em óleo, em cachaça, em vidro redondo, vidro octogonal, com rótulo, sem rótulo... Diversas. A maioria dos comércios que vende pimenta oferece a inadiável cachaça. “Por que mineiro que é mineiro, sempre tem uma cachaçinha na manga”, diz um vendedor. E se é! Por aqui, tem prateleiras inteiras com cachaças artesanais, pingas e aguardentes de tudo quanto é canto do país e, é claro, de Minas Gerais. Tem pinga de garrafa quem vem na altura de minhas coxas, enorme, uma raridade que se encontra no Mercado Central.

Andamos ainda mais em direção ao centro e, agora, os queijos são a atração principal. É de ficar boquiaberto com os queijos enormes que estão pendurados por cordas ou, mesmo, dispostos nas estantes dos balcões. Milhares de queijo da Canastra, muçarela, parmesão, prato, gorgonzola, brie, roquefort, Minas Frescal, Minas Padrão e outros muitos.

-Já comeu um queijinho hoje, moça? Estão fresquinhos, venha aqui conferir!

Entre uma prateleira e outra, esbarramos com homens e mulheres carregando sacolas, perguntando por preços



mercado
ronômico do Mercado Central
12 de janeiro a 12 de fevereiro

Ideias

Museu





e fazendo pedidos diferentes. O público por aqui é bem família, com crianças de mãos dadas acompanhando a procissão nessa feira de proporções gigantes. Depois dos queijos, encontramos várias barraquinhas que vendem flores que dão cor ao ambiente. Mais para frente, as geléias vêm acompanhadas de mais queijo. Os licores de frutas também são vendidos por aqui. Tem de jabuticaba, amarula... E aí vai.

Vez ou outra, um ou dois botecos aparecem entre os comércios e mais gente reunida em pé curte com um copo de cerveja na mão. E é por essas andanças que vamos chegando a uma área menos caótica e movimentada. São lojinhas de artesanato, algumas lanchonetes. Estamos andando há mais de uma hora e meia pelo salão, quando me deparo com uma matéria do Estado de Minas, jornal diário de BH, enquadrada e pregada na parede de uma lanchonete amarelinha com uma placa “Sabores e Ideias”.

A matéria me chama a atenção e paro um instante de nossa caminhada para ler e ver do que se tratava. No meio da página, está a foto de uma jovem morena e sorridente de nome Bárbara Vieira. Ela foi destaque pelo jornal numa matéria sobre culinária mineira no Mercado Central com sua broa de queijo, receita da avó paterna. Olho atrás do balcão do Sabores e Ideias e eis que surge Bárbara de camiseta vermelha e toquinha branca na cabeça. Ela está segurando uma bandeja com pedaços de bolo de milho, que acabaram de sair. Como o movimento é pouco, com apenas dois clientes no momento, chamo Bárbara até mim e ela vem com um sorriso:

-Pois não, pessoal! Posso ajudar em quê?

- Oi Bárbara! Vi a reportagem ali com você... Interessante, né? Estou escrevendo um livro sobre culinária mineira e, pelo pouco que li, vi que você é bem ligada a isso...

-Ah, sim. Com certeza. Eu gosto de gastronomia desde que sou criança, viu. E esse amor pela cozinha e pela tradição mineira é que me trouxe até aqui hoje. Graças a Deus, tenho a oportunidade de trabalhar com o que eu mais amo, não é? Eu adoro cozinha, fazer quitandas. Adoro esse tête a tête com meus clientes... Eu amo isso daqui. Bárbara é enérgica. Fala rápido, muito rápido. Com sotaque carregado, às vezes é até difícil de entendê-la. Explica sua história aqui, fazendo um café expresso ali, cumprimentando as pessoas que passam e a chamam pelo nome. Bárbara sorri e fala:

-Oi querida! Como vai você?

Tem 22 anos e, desde os 20, administra a lanchonete Sabores e Ideias no Mercado Central junto do pai, que dá uma forcinha e foi quem mais estimulou a filha para o novo negócio.

-Meu pai sempre me chamou de 171. Risos. Mas é verdade, eu sempre fui muito boa para vendas. Desde o colégio eu conseguia vender qualquer coisa que me desse na mão. Foi então que essa vaga abriu aqui no Mercado, sabe? Minha tia teve um comércio aqui por 40 anos. Daí, quando ela saiu, abriu a vaga e meu pai chegou para mim e disse: vamos? Na hora, eu hesitei, não pensava em trabalhar com isso o resto de minha vida, apesar de gostar tanto da cozinha. Eu fazia faculdade de nutrição e só queria poder terminar o curso. Mas a gente conversou e decidiu agarrar a chance. Eu trabalharia só no período da tarde e, assim, poderia estudar. Então, ele me perguntou: topa? Eu disse: topo! E não me arrependo não.

Bárbara explica que, quando iniciaram o negócio, ela não fazia muita noção do que seria. Mas que hoje, ela ama o que faz, apesar da dificuldade e do trabalho diário sem intervalos. Eu comento com Bárbara sobre o trabalho duro, ainda mais para ela que é jovem e que carrega uma responsabilidade como essa nas mãos.

- É. É responsabilidade demais, mas eu gosto do que faço. Acho que a gente tem que amar o que faz. Eu amo comida, hoje eu não me vejo fazendo outra coisa. Larguei a faculdade e meu pai julgou que sou capaz para levar o negócio. Eu adoro também essa relação que tenho com os clientes... Sabe? Amo cozinhar para os outros, ver que

gostam do que fiz. E eu tenho essa vocação desde pequena. Eu faço de tudo, sou que nem as mulheres antigas, faço até a massa de macarrão! Risos. Eu e meu pai sempre brincamos que a gente tem que ter um boteco. Ainda temos de montar um. Porque eu falo o seguinte, aqui em Belo Horizonte não existe um boteco de verdade, como tem que ser. Um legítimo boteco. Tem vários deles, mas o nosso não teria batata frita, teria dobradinha, umas coisas bem assim, típicas mesmo.

Bárbara conversa animadamente sobre seus planos para o futuro da lanchonete. Jovem, com fortes ligações com a culinária de raiz, Bárbara é amante de política. Outro amor que aprendeu com o pai.

- Quando viemos para o Mercado, sabíamos que queríamos algo diferente, não sei... Mais conceitual. Então meu pai veio, pintou tudo aqui, mudou a cara da loja e a nossa proposta é totalmente nova, visamos um atendimento diferente. Criamos o nosso conceito. Olha para você ver, a gente tem uma camiseta diferente para cada dia em nosso uniforme. Em todas elas, sempre tem uma frase nas costas sobre algo relacionado à política. Procuramos ter ideias inovadoras. Estamos pensando em montar um jornal sabe? Com notícias da política em Belo Horizonte, no Senado... Estamos até com uma proposta para fazer. Gosto muito de política, então seria algo diário em que as pessoas, os clientes, um público pequeno teria acesso a informações do Brasil, daqui mesmo... Acho que já começamos a por em prática em março ou abril.

Pergunto a ela como surgiu a ideia de misturar política e quitandas.

- Ah, pelo amor às duas coisas mesmo. Eu acho que uma pequena parcela faz a diferença. Acho que a gente tem que manifestar nossas ideias políticas. Em época de campanha, a gente até brinca que vai colocar uma placa aqui escrita: por favor, políticos, não compareçam a essa barraca. Porque não queremos fazer propaganda de ninguém, né? Apesar de estarmos tão ligados ao assunto. É uma brincadeira, eles não mandam em nada aqui, mas só





para vocês terem uma ideia do que pensamos sobre. É mais um questionamento mesmo sobre os rumos que andam nosso estado, nosso país. Agora, sobre a comida, eu acho interessante essa coisa que a gente tem de geração em geração mesmo. Uma coisa que passa e vai indo... Olha para você ver: minha tia avó tem 94 anos, a filha dela tem 70, a minha prima tem 50 e eu tenho 22 anos. Todas nós mexemos com cozinha, aprendemos as mesmas receitas. São quatro gerações na mesma família. É muito legal.

Nesse momento, um cliente chega ao local e Bárbara interrompe a entrevista para atendê-lo. Ela parece conhecer o cliente, pergunta sobre a família, como vai... Sorri, pega um café, um pedaço da broa de queijo e volta para nossa conversa. Pergunto de onde vem a receita da broa e com quem aprendera.

-Olha, essa receita é da família do meu pai, que eu te disse que é bastante ligada à cozinha. Começou com a minha tia avó Carmen e a minha avó que já morreu, Anita. Aliás, pode ser que seja ainda mais antiga, mas aí eu não sei. Mas o fato é que as duas passaram para minha tia, que passou para a minha prima, que me passou. É uma receita simples, não tem nada de especial. Por isso eu digo que o que faz a diferença na broa de queijo é a mão e a caneca vermelha! Risos.

Bárbara se refere a uma caneca antiga que possui a medida exata para a receita da broa. Diz que sem a caneca não fica a mesma coisa. Em casa, ela diz que gosta de cozinhar tudo quanto é tipo de quitanda, como pão de queijo, bolos, biscoitos – além da broa.

-Se deixar, eu fico fazendo quitanda sem parar. Eu amo isso. Outra coisa que eu sou boa para fazer é doce. Só num sou muito chegada em fazer arroz, feijão, essa comida do dia a dia.

Pergunto a ela como, afinal, aprendeu a cozinhar e a fazer tantas coisas.

-Então, foi mais ou menos com o meu pai... Porque eu sempre o acompanhei nas feiras, para comprar as carnes e as misturas para o fim de semana, sabe? Eu acho que é por isso que eu gosto, por causa do ritual que a gente criou lá em casa em torno da mesa. Saímos na quinta para começar a preparar nosso almoço do domingo, essas coisas. E como é meu pai quem cozinha na minha casa, comecei a aprender com ele.

Bárbara para de vez em quando para atender os clientes, puxar papo com alguém que come broa ou bolo de milho, que estão lindos – e deliciosos. Estamos comendo as quitandas, quando ela chega até nós com uma garrafa de refrigerante chamado Abacatinho.

- Gente, eu vou dar para vocês esse refrigerante que chama Abacatinho, que é da região da Zona da Mata, do interior da Zona da Mata. Aqui no Sabores e Ideias nós também só trabalhamos com refrigerantes tradicionais e antigos do interior de Minas e alguns de outros lugares do país. Esse é uma delícia,





docinho... Tem gosto de fruta mesmo. Experimentem!

Tomamos o refrigerante que, de fato, tem cheiro de fruta e é bastante adocicado. Pergunto a Bárbara sobre como surgiu a ideia de trabalhar com esses produtos alternativos.

- Começou que a gente comprava Cajuína para consumo próprio, porque meu avô era de Piauí e bebia esse refrigerante desde menino. Aí, um amigo meu estava trabalhando numa fornecedora e nos mandava de vez em quando. Então começamos a encomendar mais dele e fomos colocando outros. É engraçado, eu tenho um amigo que é desembargador que queria porque queria que eu trouxesse um refrigerante de sua cidade, do Maranhão. As pessoas gostam de relembrar os sabores desses refrigerantes que fizeram parte das suas infâncias... E tem muita gente que não conhece, mas tem a curiosidade de experimentar coisas novas, né? Bárbara sai e volta com uma garrafa na mão. Ela nos mostra e diz que é uma água gaseificada com sabor, a primeira do Brasil.

- Todo mundo acha que é a H₂O da Coca, mas não é não! É essa, ó, que vem do Paraná.

O Sabores e Ideias vende salgados, torta de sardinha, bolos e a broa de queijo. Bárbara conta que tem uma saída entre 12 e 15 unidades de cada quitanda por dia, mais ou menos. Com o sucesso de suas quitandas e a garantia de trabalhar com o que ama, Bárbara se diz feliz e pretende levar o negócio. Hoje, o espaço de sua lanchonete vale, segundo ela, cerca de um milhão de reais; mas, a tradição vai levando os estabelecimentos, ou seja, assim como ela recebeu o espaço da tia, muitos outros vão levando o negócio da família.

-Imagina ter que comprar um espaço aqui? Isso daqui é herança mesmo! Conversamos mais um pouco e surgiu o assunto inspiração. Bárbara fala que o que mais a inspira é o feedback positivo de seus clientes.

-Veja só, eu tenho clientes que vêm aqui todo final de semana, sagradamente. Tem um casal que vem todo sábado comer a broa e eles falam: Bárbara, a gente sabe exatamente quando é você ou a Lu, sua funcionária, quem fez... Então eu fico vaidosa e orgulhosa em saber que aquilo que eu faço com tanto amor é reconhecido e apreciado pelo cliente. E é isso!

Nos despedimos de Bárbara, que já voltou a sorrir e a servir seus doces. Ela, como se classifica, é a jovem que busca a tradição passada entre gerações da família, mas que gosta de inovar, misturar paixões. E quem procura em cada dia, numa camiseta colorida e numa frase de política, o ânimo e o amor necessários para isso. Para fazer o que ama. Para servir e adoçar a boca dos clientes.



Pois foi no quintal que eu vi a galinha, toda folgada, ciscando na caixa de areia. Havia sido comprada por minha mãe para o almoço de domingo: Dr. Junqueira ia almoçar em casa e ela resolveu fazer galinha ao molho pardo.

Fernando Sabino

Por via das dúvidas, vou preparar a galinha ao molho pardo, pois galinha é sinal de bem-receber em casa de amigos.

José Sarney

O vendedor de histórias



O ano era 1900, na pequena cidade de Conselheiro Lafaiete, em Minas Gerais. Numa dessas fazendas escondidas por aí, onde ninguém acredita em presença de vida. Era 13 de janeiro daquele ano e nasceu Maria.

Menina do interior mineiro, ela cresceu ajudando os pais a cuidar da roça. Com 18 anos, Maria casou-se com Realino Rodrigues no dia 18 de janeiro de 1918. O marido trabalhava na mineradora Morro Velho e, para ajudar a complementar a renda da família, Maria fazia doces e biscoitos para vender. Do casamento, vieram seis filhos: Sebastiana (Taninha), Carmelita, Alvaro, José, Celina, Irene, Vítor e Floripes.

O casamento ia ‘nos conformes’, como dizem os antigos, até que em 1938, descobriu traições do marido e não se conformou; indo contra a opinião de muitos familiares e amigos, ela preferiu a separação e, para sobreviver, decidiu-se mudar para Belo Horizonte, onde recomeçaria a vida.

Sem condições financeiras para sustentar os filhos, Maria deixou os caçulas Vítor e Irene morando com a primogênita Sebastiana, que já havia se casado. Assim, mudou-se para a capital e iniciou sua vida sendo lavadeira; nos anos da guerra, Maria montou uma pensão de moças para encontro no bairro Bonfim. O trabalho deu condições para, finalmente, trazer Vítor para morar com ela.

Na segunda metade da década de 40, depois de fazer de tudo um pouco em Belo Horizonte, Maria tomou um novo rumo em sua carreira e mudou de profissão. Agora, escolhera aquela em que iria trabalhar até o ano de sua morte: se tornou cozinheira. Começou na cozinha do restaurante Canários, e foi lá que conheceu José Alves, namorado e companheiro que ensinou-lhe a fazer filé a parmegiana, prato principal de seu futuro restaurante Bolero.

No fim dos anos 40, Maria se mudou para uma chácara no novo bairro de Belo Horizonte, São Francisco, ainda quase todo arborizado, com bastante mata primitiva, próximo ao Pampulha, o qual Niemeyer e JK tinham construído há pouco. Foi em sua própria casa que Maria abriu o seu restaurante em 1950. Iniciando com a parmegiana como prato principal, Maria servia 15 mesas que ficavam na casa principal de sua chácara; ela e o filho caçula moravam na casa aos fundos. De boca em boca, o restaurante foi ganhando clientes que atravessavam a cidade não só para conhecer o Pampulha e a igreja São Francisco – até então não considerada pela Igreja Católica -, mas também para almoçar no Bolero.

Ainda nos primeiros anos do restaurante, um dos clientes de Maria chamou-lhe à mesa e perguntou se ela não lhe prepararia um dos frangos de seu quintal ao molho pardo. O cliente apontou a um deles e Maria aceitou o pedido. Foi assim, na década de 50, que o restaurante Bolero começou a criar fama de preparar o melhor frango ao molho pardo de Belo Horizonte. Com o sucesso, Maria mudou seu prato principal e começou a servir apenas o frango caipira que o próprio cliente escolhia com arroz, angu e quiabo.

Ajudada pelo filho Vítor, Maria mudou de endereço, em 1962, para o outro lado da avenida, continuando os negócios com frango ao molho pardo. O movimento aos domingos era caótico, um trabalho danado para a cozinheira e suas duas auxiliares, Salu e Formiga, que faziam, em média, 50 frangos. Apesar da ajuda do filho e de seus funcionários, Maria é quem comandava o fogão e não deixava as auxiliares temperarem os pratos. Se isso acontecesse, ela reclamava que estava faltando sal, pimenta ou dizia que elas nunca saberiam cozinhar como ela. Tinha gênio forte e gostava de ter o controle sobre tudo, inclusive do salão: andava de mesa em mesa perguntando aos clientes como estavam sendo servidos.

Um dia, Maria recebeu a notícia de que receberia um cliente ilustre no restaurante, quem, após isso, voltaria quase todas as semanas para comer. Com a notícia, Vítor comprou um livro de assinaturas que chamou de “Livro de Ouro”. Após a refeição do cliente especial, o filho de Maria se dirigiu à mesa e pediu para que ele assinasse e



inaugurasse o livro do restaurante. Com um sorriso, o cliente escreveu: Aqui estive por acaso e encontrei o que procurava: a amizade. E assinou abaixo, Juscelino Kubitschek. Depois desse dia, o ex-prefeito de BH e futuro presidente do Brasil, adorador de frango ao molho pardo, um de seus pratos prediletos, voltaria outras muitas vezes e assinaria o livro por mais duas: O eterno Peixe Vivo só navega quando encontra o mar da amizade – é o que encontrei aqui. Os meus agradecimentos muito cordiais. Peixe Vivo – JK – 28/9/1972. Quando não podia se dirigir até o local, Vítor levava o frango até a sua casa.

A partir daí, as famílias Kubitschek e Rodrigues criaram laços. Os filhos e netos do ex-presidente frequentam o Maria das Tranças que tem, hoje, um acervo próprio de fotos, notícias e recortes de jornal sobre Juscelino Kubitschek.

No mesmo ano da primeira visita do político, o Bolero passou por uma reforma, ampliando seu espaço de 15 para 22 mesas e, também, recebeu um nome diferente: Maria das Tranças. O nome veio da forma com que os clientes se referiam à Maria que, para cozinhar, prendia os longos cabelos com tranças e, depois, fazia um coque na cabeça. Ao falarem “A Maria, Maria das Tranças”, os frequentadores do restaurante influenciaram na mudança – a princípio não aceita por ela.

Ela usou esse penteado até 1958, ou 1960, quando eles mudaram para o outro lado da avenida, onde o restaurante ainda funciona. Mas quando cortou os cabelos, o novo nome do restaurante já tinha se estabelecido. Não tinha jeito, suas tranças presas em coque foram algo muito característico dela.

Maria era mulher de personalidade forte. Não aceitava que as auxiliares temperassem a





comida, gostava de ter controle do salão, não permitia mudanças propostas por Vítor e tinha muito medo de aumentar os negócios. Ela achava que, ensinando seus segredos para outras pessoas, copiariam e montariam seus próprios restaurantes, criando concorrência. O próprio Juscelino Kubitschek quis levar o Maria das Tranças para Brasília, logo após a construção da cidade, mas Maria Rodrigues recusou.

-Só um minutinho, você quer uma água, um suco, refrigerante? Vou pedir para o garçom trazer...

Estou sentada em frente a Ricardo Rodrigues, neto de Maria. Atual gestor do restaurante na cidade de Belo Horizonte. É manhã de domingo e ele me conta a história do Maria das Tranças entusiasmado, com gestos fartos e olhos brilhantes. Ricardo fala rápido, conta um caso atrás do outro, nem são necessárias muitas perguntas.

-Ah! Sabe uma coisa que tinha no restaurante até 1968... Por aí? Os chamados reservados. Acho que pouca gente conhece, ou ouviu falar. Os reservados eram na casa de minha avó, eram mesas que tinham uma cortina que tampava o acesso da visão das outras pessoas que estavam no restaurante. Então, muitos políticos usavam esse espaço para reuniões políticas, conchaves... O próprio JK usou os reservados de minha avó várias vezes. Muitas! Porém, Vítor decidiu tirar os reservados do restaurante, já que muita gente usava para jantares com amantes e namorar de forma um pouco mais... quente.

-Ish! Virou bagunça, sabe? Aquele rolo... Garçom chegava ao reservado para servir o casal e flagrava cenas... Você sabe? Risos. Mineiro é um perigo! Risos.

Ricardo conta que, fora essas mudanças, o Maria das Tranças continuava com suas tradições. Voltado para o público familiar, com apenas algumas mesas disponíveis, na casa de Maria. Sempre servindo o frango ao molho pardo, arroz, quiabo e angu frio (tradicionalmente, o angu deve ser servido frio, misturado no molho do frango).

- E foi assim que o restaurante seguiu na primeira geração. Com poucas mudanças, reformas pequenas... O medo da minha vó era enorme, controlava tanto as coisas, que o caixa do final do dia, os recibos, as contas, tudo o que você quisesse, achava nos bolsos dos vestidos dela. Era uma bagunça, perdeu muito dinheiro por causa disso.

Ela não tinha muito essa visão de mercado, apesar de ser empreendedora e iniciar um negócio que, hoje, tem 61 anos. É que também, um pouco era falta de malícia. Ela era uma pessoa boa, fazia caridade, emprestava dinheiro para funcionários – e até clientes! – e não tinha retorno disso. Fazia sopa aos sábados com as partes dos frangos que não usava e distribuía na favela com ajuda do meu pai e dos funcionários... E, assim, não tinha dinheiro para investir no restaurante.

O neto conclui que ele e seu pai consideram tanta bondade como um dos principais motivos para que o Maria das Tranças não tenha crescido na gestão da matriarca. Ele lembra que Maria deixava o dinheiro guardado em um armário que ficava, quase o tempo todo, aberto. Quando não, Vítor e os funcionários sabiam que a chave estava “escondida” embaixo de uma lista telefônica.

-Aí já viu, né? Faziam a festa! Coitada. Apesar dessa inocência, ela foi uma mulher muito à frente do seu tempo. Se casou, foi para BH, se separou... Tudo isso, em uma época muito conservadora... As pessoas torciam o nariz. Mesmo assim, ela foi atrás da sua vida novamente, montou um negócio, conquistou uma clientela enorme. Tudo com muito carisma, pois era muito atenciosa. Mas, o mais impressionante é que ela conseguiu tudo isso sendo analfabeta. Não sabia ler nem escrever. Nada! Quando tinha mais de setenta anos, aprendeu com uma irmã minha a fazer o nome dela. E eu digo fazer, não escrever; ela não tinha noção nenhuma de alfabeto.

Apesar das dificuldades, Maria contava com suor e sorte.

Sorte como aconteceu no final da década de 80, quando outro acontecimento importante veio trazer mudanças. Num domingo, um cliente estava comendo e, assim que terminou, perguntou à Maria se ela poderia lhe empres-



tar uma panela, na qual ela faria mais outro frango para ele.

- Ele dizia que gostara tanto que queria levar um para casa, para a família experimentar. E assim minha avó o fez. Semanas depois, o cliente voltou com duas panelas: uma sua e a outra da Maria, para devolver. Enquanto tomava uma cerveja, pediu um frango e outro para sua panela. Outros clientes que estavam na casa perguntaram o que era aquilo, que também queriam fazer o mesmo.

-Me conta, onde é que no mundo você já viu um trem desses? Os clientes chegando com panela embaixo do braço para levar o frango para casa? Pois no nosso restaurante tem até hoje e começou há 30 anos! O problema é que, no início, criou-se certo caos por causa disso. A cozinha e o salão eram os mesmos, tanto para quem comeria no local, quanto para quem levaria o frango pra casa. Então, minha filha, era aquele bafafá. Clientes reclamando que outra pessoa chegara depois e já recebera o frango etc. Foi aí que meu pai teve a ideia de construir um anexo ao restaurante só para os clientes de panela. Depois de insistir com minha avó, ele a convenceu e construiu o espaço. Assim nasceu o Bolerinho, mais tarde chamado de Trancinha.

Poucos anos depois da abertura do novo espaço, Maria Clara Rodrigues teve dores fortes no peito e foi para o hospital, onde permaneceu por alguns dias muito tensos para a família, pois o médico deu poucas chances de sobrevivência à matriarca; porém, teve melhoras e pôde voltar para casa.

-Até 82, quando teve o primeiro problema de coração, minha avó cozinhava e estava à frente do negócio. Meu pai apenas a ajudava, mas não fez a sucessão familiar enquanto ela não morreu. Ele tinha muito medo, a respeitava demais.

Em 22 de abril de 1987, voltando a ter uma recaída em sua saúde, Maria morreu em Belo Horizonte, ao lado de todos os filhos e netos.

Apesar da morte da mãe, Vítor não deixou que o Maria das Tranças morresse. Como seus outros irmãos não tinham seguido os negócios e não demonstraram interesse no restaurante, o filho caçula da família assumiu o controle de tudo. Para ajudá-lo, além de alguns funcionários antigos, havia um garoto que trabalhava como copeiro, lavando louça, recolhendo os talheres, substituindo algum garçom. O menino era seu filho mais novo, Ricardo.

-Eu comecei no restaurante matando rato com bodoque. Mas eu digo literalmente, eu realmente ganhava um cruzeiro para cada rato que eu matava! Depois eu fui melhorando de cargo. Risos. Eu rachava lenha para o fogão, trabalhava de copeiro aos domingos... Eu era um menino de 9 anos de idade, mas adorava aquilo que fazia. Algum tempo depois, Vítor permitiu que o filho fizesse trabalhos mais complexos, como abater os frangos e trabalhar com hora marcada aos sábados. Ricardo fazia os trabalhos que apareciam, tudo para conquistar o cargo de garçom.

-É, eu tive que conquistar cada cargo que eu queria, bem aos poucos. Então, comecei novo, fiz de tudo. Mas isso foi uma grande escola para mim, porque para administrar e coordenar, a gente tem que saber fazer. Ninguém manda se não sabe.

Ricardo conta sobre a época em que ajudava o pai a fazer as compras para o restaurante. Iam todas as semanas, pelo menos duas vezes, comprar os legumes para o prato principal e para o picles, servido até hoje, como entrada aos clientes.

-Eu peguei trauma desse picles, viu? Risos. É que eu ia com meu pai às 6 horas da manhã pro CEASA comprar as coisas. Eu lembro direitinho, a gente ia numa Belina que ele tinha na época, um carro velho, sabe? Daí, ele ia à frente pedindo para os fornecedores tantas caixas de cenoura, outras tantas de chuchu, e eu ia atrás, carregando as caixas. Olha, aquelas caixas chegavam ao carro pesando uns 50 quilos! Risos. Eu sei que, por causa disso, tive

de operar de hérnia com 22 anos, de tanto peso que carreguei. E sabe o que é engraçado? É a única coisa que meu pai e eu preparamos para o restaurante...

A cada vez que faz o pickles, receita de sua mãe, Neyde, o empresário prepara cerca de 800 quilos de legumes que duram de um a dois meses. Ele diz que faz de grandes quantidades para que haja um padrão. Hoje, além do pickles, Ricardo serve outras 18 porções, inovação que ele trouxe por meio de pesquisa de feedback com os clientes.

-Eu crio as porções que sejam relacionadas, ou que combinem com nosso prato tradicional de frango ao molho pardo. Então, eu tenho porção de moela, que é uma parte que eu não uso no prato, porção de angu frito, essas coisas. Nós testamos, deixamos por um tempo no cardápio e contabilizamos a venda, anotamos o retorno do cliente. Por exemplo, já experimentei fazer uma porção de pescoço, que muita gente diz que gosta; mas não deu certo, então eu tirei do cardápio. E assim vai, a gente acostuma a ler as preferências do cliente, seu comportamento. De acordo com isso, vamos mudando, acrescentando e tirando coisas. É que o mercado exige um pouco de inovação, né? Eu tento conciliar isso com a nossa tradição.

Ele brinca que o Maria das Tranças é uma “senhora de 61 anos com corpinho de 18”.

-O que a gente servia no nosso restaurante em 1962? Frango ao molho pardo, arroz, quiabo e angu. O que a gente serve hoje? A mesma coisa. Se você chegar lá doido pra comer uma porção de batata, ou comer um bife acebolado, eu sinto muito. Vai passar fome.

Apesar da tradição, Ricardo implantou coisas novas em relação ao período em que a avó e o pai geriam o negócio. Uma delas, por exemplo, foi a ampliação do antigo restaurante no São Francisco, a adoção do sistema delivery e, por último, a abertura de uma filial no bairro Savassi. Ele diz que foi muito difícil conquistar algumas mudanças ainda no período em que o pai comandava o negócio. As reformas feitas no restaurante, para a ampliação e melhoria do espaço do salão e da cozinha, foram motivo de bronca e tensão entre os dois.

A primeira delas foi em 1989 (na verdade, a primeira sugerida por Ricardo, pois uma já havia sido feita na época de Maria). Ricardo tinha 19 anos e trabalhava como garçom no restaurante. Como Vítor precisou fazer uma cirurgia, o filho ficou à frente das tarefas e acumulou funções. Quase dois meses depois, o pai voltou ao trabalho e Ricardo veio lhe propor para que fizessem a ampliação.

-Eu estudei muito no período que ele esteve longe, calculei os custos de uma



reforma, quanto tempo levaria para recuperarmos aqui-lo etc. Quando eu propus, ele disse não. Mas eu insisti. Como fizera das outras vezes. Falei, mostrei dados, até que ele consentisse, colocando-me a responsabilidade por cuidar daquilo.

Desta vez, aumentaram as mesas de 22 para 40, aumentando 50% da capacidade de clientes. A outra reforma foi em 1995, aumentando o espaço para 60 mesas e oferecendo banheiros melhores.

-Além da reforma, foi nessa época que eu comecei a investir em propagandas e uniformes. Até então, minha avó e meu pai não tinham investido em marketing. Era tudo pelo nome que criaram, por indicações dos clientes. Mudei tudo, fiz uma logomarca com um amigo, que é aquela da galinha tomando banho numa panela... Fiz uniforme, avental, tudo com a nossa marca. Investi em outdoor etc.

Nessa época, o filho de Vítor interferia mais nos negócios, já que em 1990, aos 21 anos, tornou-se gerente administrativo. Ricardo fizera uma proposta ao pai para que ganhasse o mesmo salário de garçom, mas que pudesse participar melhor da administração. Ideia aceita, a terceira geração da família entrara para o negócio.

-Outra vez que ele ficou com o pé atrás, foi quando eu propus que colocássemos o serviço de delivery. Meu pai, tradicionalista ao extremo, ficou com medo de acabarmos com o Trancinha. Eu disse que a coisa mais fácil que tinha era saber se o cliente iria parar de buscar o frango na panela. Uai, era só perguntar! O que descobrimos foi que o Trancinha, assim como o Maria das Tranças, tem um cliente que além de buscar arroz, frango, angu e quiabo, busca história. Ele busca o programa de pegar a panela, vir até aqui, encontrar o pessoal. Sabe, é um ritual. Nós estamos na terceira geração do Trancinha. Quando estávamos escrevendo o livro da história do nosso restaurante em comemoração aos 60 anos de existência, o Rusty Macellini (jornalista que escreveu a obra) estava comigo no Trancinha quando chegou um de nossos clientes com uma daquelas sacolas antigas na mão, chamadas biriba. Eu lembrava dele, de servi-lo





com o pai alto e forte. Ele estava com dois filhos pequenos. Falamos com ele, que nos contou emocionado que aquela sacola era do pai dele, quem a usava para buscar o frango todo domingo, quando ele era da idade dos filhos. Quer dizer, ele estava repetindo o ritual que o pai fazia! Com a mesma sacola! É muito bacana, isso retrata a nossa tradição.

Convencido de que o serviço de entrega a domicílio não acabaria com a clientela do Trancinha, Vítor aceitou a nova proposta do filho.

-Hoje, o delivery é responsável por 19% das nossas vendas, o Trancinha tem os mesmos 15% e o restante é das mesas. Quer dizer, a gente não acabou com nosso público; simplesmente, alcançamos outro tipo de cliente que não está afim de sair de casa para comer. São pessoas diferentes. Nosso restaurante é famoso em todo o país. Não é oferecendo serviços novos que vamos acabar com nosso nome, com a tradição dos belorizontinos que frequentam o Maria das Tranças desde 1962.

Por causa do aumento da divulgação e das propagandas, somadas ao delivery, foi necessária mais uma reforma, em 2001. Como das outras vezes, o investimento para a ampliação para 120 mesas pensada por Ricardo, foi debatida com Vítor e causa para outra discussão. Porém, a antiga estrutura não absorvia os clientes que faziam filas até mesmo nos sábados.

-Antes, eram apenas os domingos que se formavam filas e tinha um movimento mais lotado. Mas naquele ano, foi aumentando nossa demanda e a gente deveria resolver o mais rápido possível. Convenci meu pai e depois de 13 meses e 500 mil reais de investimento, o novo Maria das Tranças estava pronto.

No começo dos anos 2000, depois de se sentir preparado, Ricardo negociou com o pai a sucessão da família. Ao contrário do que ocorrera com a avó, não queria esperar que o antecessor morresse, para assumir o cargo. Tudo combinado, iniciou seu trabalho como dono de um dos restaurantes mais antigos e tradicionais da capital mineira.

-Sucessão familiar é algo muito complicado. Hoje em dia





eu dou palestras chamadas Negócios de Sucesso, sucessão familiar. As gerações precisam ter planejamento e coesão no que vai acontecer. Eu sou caçula de quatro filhos, nenhum de meus irmãos quis ficar na empresa, apesar de todos terem passado por lá. Minha irmã mais velha é bicuda que nem meu pai, o mesmo gênio e as mesmas teimosias. Ela saiu e ficou longe por um bom tempo, trabalhou em telemarketing. Agora eu consegui trazê-la de volta para o Maria das Tranças. Meu irmão mais velho sempre quis ser piloto e o é. A minha outra irmã sempre sonhou em ser dona de casa, em casar, ter filhos; tanto é assim que se casou com 17 anos! Hoje, a filha dela trabalha comigo, é minha gerente de RH. Sabe, quando eu peguei a empresa para mim, gerou muito ciúme. Mas foi tudo tão bem feito, tão definido, que não havia porque reclamarem.

Apesar de duas familiares estarem trabalhando no restaurante, Ricardo diz que não contrata pessoas que não poderá demitir e que, ao contrário do que muitos pensam, cobra duas vezes mais o bom trabalho da irmã e da sobrinha.

-O irmão desta minha sobrinha trabalhou comigo por dez anos. Mas ia para o restaurante achando que era brincadeira, carrossel. Um dia cheguei para ele e falei “tchau”. Não dá. Agora, você imagina o quanto é difícil fazer isso? Minha irmã ficou chateada... Mas faça isso para o melhor da empresa.

Ricardo tem 95 funcionários trabalhando no Maria das Tranças nas duas sedes: do São Francisco e do Savassi, filial aberta em 2006. Entre eles, um gerente administrativo, um gerente de compras e um de RH. Além dos fixos, há 15 motociclistas que trabalham apenas no final de semana, quando a demanda é duas vezes maior; e outros funcionários da cozinha e garçons que trabalham apenas em dias chuvosos.

-Eles são todos registrados. Mas só trabalham na sexta, sábado, domingo e em dias de chuva. Agora, se amanhece chovendo na quinta, ele tem a obrigação de levantar e ir trabalhar. Isso acontece porque se entende que o molho pardo é uma comida quente. Apesar de não ser, todo mundo pensa assim. Então, num domingo normal, por exemplo, a gente faz 90, 100 entregas no delivery; já no domingo com chuva, a gente entrega 140, 150 pedidos!

Ricardo diz que a organização é sua principal aliada. Não é fácil gerir tamanha demanda semanal. Ele conta que são duas toneladas e meia de frango por semana, uma tonelada de quiabo e cerca de 300 quilos de fubá. Para a qualidade do prato tradicional mineiro, diz ser muito exigente, tanto com fornecedores quanto com funcionários.

-O cara que nos fornece o frango deve me achar um baita de um chato. O frango vem vivo pra cá, para a gente abater. Todos eles devem ter entre 2,1 kg e 2,2kg; têm de estar em jejum por mais de 12 horas, até umas 15h, para o estômago e o intestino estarem totalmente vazios. Mas, sabe, esse rigor é necessário, porque cada frango que eu abato vai inteiro, com todas as partes, para o mesmo cliente. Então, são refogados um a um. Acho que todos os meus clientes merecem receber um alimento de qualidade e na mesma quantidade, não é? Assim como o frango, o quiabo é cortado em rodelinhas de um centímetro numa máquina que eu mesmo inventei. Tudo o que a gente faz é em busca de servir o melhor frango ao molho pardo do país.

O abate dos frangos é feito no próprio restaurante, pois a base do prato é o sangue. Por Lei Federal, o comércio de sangue é proibido no país, não podendo ser transportado. Por causa disso, deve-se usá-lo fresco, sem congelar e retirá-lo no mesmo local onde será aproveitado. Além disso, Ricardo diz que a qualidade da carne é bem melhor sem a porcentagem de água e soja que a indústria brasileira injeta no frango.

-A carne de frango é muito perecível. Então, no Brasil, é permitido que se injete 15% de água com soja para a sua conservação. Porém, o pessoal injeta mais, até uns 35%. É por isso que você descongela a carne e sai aquela água-cara. E a indústria vende isso a preço de carne, ganha muito dinheiro. Como eu tenho que abater pelo sangue, acabo recebendo uma carne melhor...

Livro de Ouro do Maria das Franças

O eterno Peixe Vivo
Só navega quando
encontra o mar da
Amizade - E' o que
encontrei aqui -
Os meus agradecimentos
muito cordiais
- Peixe Vivo - J.K. -
28-9-72



Na noite em que visitei o Maria das Tranças da Savassi, para combinar com Ricardo uma futura entrevista, me deparei com uma banda de seresta, com músicas antigas e instrumentos de sopro animados e nostálgicos. A banda, chamada Amigos Seresteiros de JK, é composta por músicos idosos sorridentes e receptivos com a minha presença – e minha câmera – entre eles. Formada há mais de sete anos em BH, toca todos os sábados no restaurante de Ricardo, ao lado dos muitos quadros de imensas fotos do Peixe Vivo. Fotos de JK com Maria Clara Rodrigues, seu filho Vítor, outras do ex-presidente sorrindo com um prato de frango ao molho pardo na mão, outras dando tchauzinho em Brasília. A ligação entre a família Kubitschek é tanta que Maristela, filha de Juscelino, participou das homenagens aos 60 anos do restaurante, discursando e contando a todos os convidados que o pai comentava todo saudosos sobre o frango ao molho pardo de Maria durante os anos de exílio na Europa. Em seu discurso, Maristela disse “embora ele elogiasse a minha comida (incentivo de pai coruja), ainda assim me dizia que faltava muito para chegar aos pés de Dona Maria”.

Comento com Ricardo que adorei a banda e que vi que, além das fotos pelo salão do restaurante, havia uma casinha com recortes de jornais, fotos, anotações de amigos, cartas escritas para Juscelino antes e depois do acidente, que o matou em 1976. Ele sorri e conta que na outra sede do Maria das Tranças tem ainda mais coisas. Me conta que esse espaço se chama Casinha de JK e que é um acervo da história do político; diz que pretendem aumentá-lo juntamente com a família dele para homenagear o cliente e amigo de sua avó.

-Ainda hoje essa história do nosso restaurante é colocada em paralelo com a história de Belo Horizonte. Vários políticos, em tempo de eleição, passam por lá e discursam, falando que JK vivia ali, que o Maria das Tranças era a casa de JK e que eles também estão ali, querendo continuar a escrever a história da nossa cidade... Que muito de BH está ali em nosso prato.

Há alguns anos completando a história do negócio familiar, pergunto a Ricardo se ele tem pretensões de passar a empresa para alguma de suas duas filhas. Ele ri bastante e revela que não tem esse sonho. Diz que respeita muito a vontade delas que ainda são muito pequenas. Mas, completa que se daqui 15 ou 20 anos, elas se mostrarem interessadas, terão de passar por todas as fases da produção, assim como ele mesmo fizera.

-Tudo bem se elas, ou uma delas, se mostrarem interessadas. Mas de forma alguma eu vou colocá-las na mesa, entregar a chave e dizer: pronto, a partir de amanhã você é dona disso tudo. Se faça isso, a empresa acaba, com certeza. Como diz o ditado: avô rico, pai nobre, filho pobre. Risos.

Apesar de nunca ter feito faculdade de Administração, Ricardo se diz seguro e sabe que tem feito um bom trabalho. Pergunto o que o Maria das Tranças significa para ele.

-O restaurante é minha vida. Eu tenho um amor bem enraizado. Sei que se não tivesse entrado nisso, ele já teria chegado ao fim... Meus pais mesmo dizem isso. O Maria das Tranças teria morrido com 43 anos. Então, eu amo o que faço, nunca fiz nada além disso desde que me conheço por gente. Sabe, o que me diferencia ainda mais de outros restaurantes, é que eu não vendo produto, eu vendo história. E vender história é o que eu mais amo fazer na vida.



notas



Cascudo remete à galinha como alimento de influência portuguesa no prato brasileiro. Quando o colonizador a trouxe para a alimentação, os indígenas achavam a carne e os ovos repugnantes. Comiam ovos de jacaré, mas de galinha era quase inadmissível. Porém, criavam e vendiam os galináceos que eram comida ocasional, especial, de exceção. É daí que vem a expressão brasileira: pobre comendo galinha, ou furtou ou achou. O autor escreve “as galinhas trouxeram um complexo antes social que alimentar no Brasil. A expansão foi extremamente rápida e alcançou vastidões inesperadas pelo interior brasileiro”. O quiabo do prato tradicional mineiro feito por Maria Clara Rodrigues era presente na alimentação africana, trazido pelos negros da África Ocidental. Era um dos vegetais mais populares entre as cargas dos navios negreiros para o Brasil, além dos hibiscos, do quimgombô, do gombô, do quiabo de Angola, do inhame-da-costa, do gengibre amarelo, da erva-doce, do gergelim da Guiné etc. No mundo, o quiabo é alimento presente há séculos. Cascudo afirma que faz parte da alimentação dos “faraós antes das pirâmides, conquistadores árabes, sobas africanos, brasileiros de quatrocentos anos”.



Dona Lucinha
Lá pelas terras frias do Serro nasceu
Uma menina que , do Anjo-da-Guarda
um livro mágico de receitas recebeu
Dizendo nele o quanto a estimava

Muitos e alegres anos se passaram,
Lucinha cresceu vendo a linda paisagem,
Grande família e amigos a cercavam,
E da terra e do povo ouvia cada mensagem
(...)

Depois de ler, espiou as mãos da cozinheira
Passou pela horta, jardim e pomar,
Comparou o que era da terra mineira,
Com o que veio trazido de além-mar
Servindo de lastro de navio ou carga estrangeira,
Ou variadas bagagens da gente inteira,
Vindo para os trópicos ter ventura ou ser aventureira...

Maria Helena Tavares Polastri

A compreensão da síntese



Dona Lucinha é personagem ilustre de Belo Horizonte. Em toda boca já tocada pelo seu tempero, ressoa seu nome diante a pergunta “com quem falar em BH”? A indicação é unânime. Seja lá para quem se pergunta, dizem que não há pessoa melhor para falar sobre comida de Minas do tempo do ouro e dos diamantes. Para falar da comida mais tradicional e antiga, dos muitos pratos quase esquecidos nessa linha do tempo de lá pra cá. Quase esquecidos, porque Dona Lucinha, ou Maria Lúcia Clementino Nunes, faz questão de lembrá-los e de fazê-los do melhor modo possível, criando gosto de saudade e de memórias na boca. Na alma.

Dona Lucinha é a cozinheira que alimenta a alma. Que nos faz lembrar o sabor de uma história que, talvez, não conhecíamos, não tivemos convivência, mas que torna parte de nosso corpo e espírito pelo sabor que fica. Em todos, mineiros “de sangue” ou por escolha mesmo. E como Dona Lucinha é capaz de criar isso tudo? “Colocando amor na panela”, como ela diz em todas as entrevistas por aí.

A cozinheira de 79 anos é referência de sabor e história da culinária. Por causa disso, já recebeu prêmios e homenagens não só em Belo Horizonte, mas também na cidade natal, Serro, e outros nacionais. Teve um livro publicado nos anos 90 chamado História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha, no qual escreve suas lembranças,



receitas de avós e tias de quitutes, quitandas e doces antigos; remete aos tipos de fogões e instrumentos usados por indígenas, negros e portugueses, as três etnias formadoras da cozinha típica mineira. Percorre as trilhas dos tropeiros e descreve – com bases teóricas e histórias orais da roça – os caminhos percorridos para a culinária de Minas ser o que é hoje.

Sou uma mulher dada a ousar. Mas registrar em livro o fruto de minhas reflexões e experiências culinárias é, para mim, um desafio imenso. Toda a formação acadêmica que possuo é de ter sido professora primária. Fiz mesmo foi a faculdade da vida. Da observação, das perguntas sem fim, do respeito e da curiosidade pelos conhecimentos ancestrais guardados nos hábitos e na memória dos velhos de minha terra...

Os ingredientes, os temperos, os cheiros e sabores da história da culinária dos primeiros anos de Minas Gerais se reúnem em suas palavras de mulher da roça, formada na “faculdade da vida”.

Estou em um dos três restaurantes de Dona Lucinha, no bairro Savassi de Belo Horizonte. As outras duas sedes ficam uma no centro de BH e outra em São Paulo, no bairro Moema. Além deles, dona Lucinha tem um armazém, logo em frente à sede onde estou, a primeira a ser aberta. Lá, é servido café e quitandas. Com a decoração toda voltada à história da Estrada Real, com a parede pintada por um artista plástico, onde encontramos faces de bandeirantes, indígenas e negros.

Já o restaurante é todo decorado à moda mineira das fazendas. Tudo remetendo às salas e cozinhas rústicas. Em madeira patinada de azul ou ao natural. Há muitos bibelôs, potes de cobre, canecas de alumínio envernizadas, fôrmas de ferro em formato de galinhas... Muitos, muitos detalhes.

Espero Dona Lucinha sentada em um das mesas do restaurante. Enquanto isso, folheio as páginas de seu livro que apresenta histórias e fotos que ilustram anos de sabor.

“Depois do idioma, a comida é o mais importante elo entre o homem e a cultura”, Raul Lody.

Ela chega ao restaurante com passos rápidos, um sorriso na boca e uma bolsa na mão. Me dá uma olhadinha e faz sinal para esperar. Antes de me encontrar, vai até a mesa onde seus funcionários estão comendo – antes mesmo dos clientes chegarem para o horário do almoço.

-Olá! Tudo bem, filha? Fui lá dar um oi pros meus filhos! Aqui eu sou a mãe Lucinha! Tenho que dar benção um por um.

Dona Lucinha está sorrindo. Senta-se à mesa e pede um Mate Couro para bebermos.

-É um refrigerante que só vende em Minas, menina. Super diurético, feito de mate e chapéu de couro, uma planta de pântano, lugares úmidos... Você vai adorar.

Ensaio uma conversa para quebrar o gelo. Mas dona Lucinha não é mulher de gelos. Passa a mão nos meus cabelos:

-Nossa, seus pais devem te amar! Uma moça bonita dessas, hein? Então, menina, o que é que você quer saber da velha cozinheira aqui?

-Eu quero te ouvir, Dona Lucinha. Saber da sua vida, da culinária mineira que você já estudou tanto, né?

Os olhos azuis me olham.

-É, estudei muito na escola da vida. Culinária mineira é muita intuição. É aprender logo na barriga da mãe. Eu posso ir te contando tudo o que você quiser, mas quando tiver falando muitas lorotices, pode me interromper... Sabe o que é? A minha postura é de alguém da roça, a cultura em que eu fui criada é muito diferente da sua. Você é mineira como eu, mas você é uma pedra polida, brilhante. Eu sou a pedra bruta. Então eu falo do jeito que a pedra é e você tem de mostrar o brilho que ela tem.



-Pois então eu quero saber sobre a pedra bruta. Quem é ela?

Nasci no ano de 1932, na cidade do Serro, em Minas Gerais. Neta de médicos e filha de mãe cozinheira e pai que adorava nos levar a bailes. Irmã de nove outros filhos do casal que me colocou no mundo entre as montanhas e que me criou na fazenda onde as duas gerações anteriores de minha família cresceram, viveram e morreram.

A gente cresceu e nasceu nas fazendas, aprendia desde a barriga da mãe. A gente estava dentro da barriga e a barriga estava no fogão de lenha, naquela lida. Então, a gente nasce com aquelas sensações, intuições que aprendemos desde antes de nascer. Isso é muito passado de mãe para filho. Desde pequeninhos, nossa mãe falava: vai ali ao galinheiro e pega uns ovos para a mãe! Vai à horta que a moça vai dar a verdura a vocês... E tudo isso fazia parte de nosso aprendizado e conhecimento sobre a alimentação que a gente tinha. Era tradição das famílias na roça de construir um forno de cupinzeiro para os filhos e as crianças fazerem comidinhas. Fritávamos queijo, fazíamos ovo frito. Sempre ficava um adulto do nosso lado, mas a gente gostava de fazer a nossa comidinha. Então, foi nesse forno de cupinzeiro que eu aprendi as primeiras receitas de minha vida.

Quando eu terminei o quarto ano, eu tive que ir para a cidade fazer uma prova forte para estudar no quinto ano. Até essa idade, a gente tinha uns professores que iam à fazenda e nos ensinavam as primeiras letras. Mas, depois disso, era só na cidade que podíamos continuar. E eu só



pensava em me mudar, menina. Queria muito estudar fora, ao contrário de minha irmã mais velha; ela passou em primeiro lugar na prova, mas não conseguiu largar meus pais.

Foi então que eu consegui e fui morar com a minha avó. E era uma delícia... Morava ela e mais uma preta. As duas faziam aniversário no mesmo dia, a gente até tinha uma brincadeira em relação a isso. Dizíamos que tínhamos duas avós. A vó velha, que era a preta, de cabelos brancos, chamada Margaridinha Flor. Sabe, era filha de escravos e sabia fazer aquelas coisas maravilhosas, engomar as roupas, passava que era uma beleza... E tinha mãos de fada para fazer doces, maravilhosas qualidades, doces em compotas! E a vó nova, era a branca de cabelos pretos, cozinheira sem igual. Além delas, tinha a minha tia que era uma das melhores quitandeiras da cidade. Assim, eu tinha uma escola culinária dentro de casa, mas a minha avó não ficava satisfeita com isso. Ela dizia: quem não sabe fazer, não sabe mandar. Parece que ela tinha uma visão do meu futuro. Mas na época, eu só pensava em meus estudos e queria me tornar freira. Tentava argumentar, dizia que a minha mãe já fizera eu trabalhar muito na roça e que eu sabia os trabalhos da casa. Lembro que eu falava: a senhora está me sacrificando! Então ela respondia: não, você vai à casa das minhas comadres e vai aprender com elas os doces, os fios de ovos, as quitandas. Vai aprender aquilo que cada uma faz de melhor.

“Passado os tempos dos guisados, permanecem suas lembranças... Mas, chegado o tempo de ser grande, tive que aprender o jeito adulto de cozinhar com outras regras de preparo”.

Aliás, foi com minhas avós que eu aprendi a fazer a jacuba. Sabe o que é? As escravas faziam uma coisa com a farinha torrada e o café quente. Elas misturavam e levavam para as senhoras comerem aquilo, porque, dessa forma, dormiam mais, assim, dava tempo de prepararem comidas gostosas para os escravos. Tinham que juntar as comidas, colocar no cocho para todo mundo comer. Elas chegavam: sinhá, eu fiz um cafezinho com jacuba para a senhora! Risos. Era água, rapadura, farinha torrada e queijo.

Foi nessas aulas da vida que fui aprendendo. Eu ia às casas das amigas de vovó nova, aprendia as receitas. Mas eu ainda queria ser freira... Sabe, eu nunca tinha namorado. Eu fugia de homem! Risos. Tinha pavor. Eu estudava em colégio de freira, aí os rapazes tiravam fotos de mim e escreviam no verso, em letras de moça, recadinhos de amor, como se fosse eu quem tivesse escrito. Eu achava aquilo um horror! Sempre fui muito discreta. Me lembro de que o papai nos levava para os bailes, que ele adorava, e a mamãe não ia, era muito recatada. Então, antes de chegar, ele dizia para nós que não devíamos negar ninguém. Ou seja, se nos chamassem para dançar, não podíamos negar ao rapaz. E o que os velhos faziam? Nos tiravam para a dança primeiro, o que deixava os rapazes alucinados, doidos. Risos.

Bem, assim foi até eu completar 18 anos. Um dia, estava indo para a escola, quando o meu primo-irmão, Marcílio, chegou à janela e disse: eu vou casar com você! Eu olhei para ele, pensando que fosse brincadeira, e disse: que isso, menino, larga de bobagens... Nós somos primos! Eu fingi não dar bola, mas fui atordoada para a escola. Sempre fui muito participativa, fazia várias perguntas... Nesse dia a irmã Catarina disse: Lucinha, você está longe! Eu menti, dizendo ser uma dor de cabeça. Olha a desculpa! Risos. Mas eu ficava achando aquilo uma loucura, ele era meu primo-irmão, filho da minha tia, madrinha e mãe de leite. Nós crescemos juntos na fazenda, brincávamos juntos, ficávamos de castigo juntos! E, também, ele era muito namorador, sabe? Não fazia meu tipo. Mas, a partir daquele dia, ele só ficava me apertando, não desistiu. Até que, quando fiz 22 anos, ele não aceitou mais e me pediu em casamento.

Naquela época, no Serro, a família se reunia para decidir se iria consentir ou não o pedido. Mas, eles não davam a resposta de imediato, a gente ficava “embaixo do balaio”. Quer dizer, todo mundo tinha que aceitar: pai, mãe,



padrinho, madrinha, tios e tias. E ainda, como éramos primos, eles mandaram a gente ir até o médico da família, o Zé Maria, para ver se não haveria nenhum problema na gravidez. E nesse período tinha chegado ao Brasil o tal do exame de RH; quando o fizemos, não deu outra, o Marcílio era negativo e eu era positivo. Então, o Zé Maria queria proibir nosso casamento por isso. Só que dissemos a ele: o senhor tem um compromisso de ética que é manter segredo. A partir de agora, nós somos os responsáveis. Somos maiores e assumimos as nossas escolhas. E a família nunca ficou sabendo disso, até que eu tive minha terceira filha; ela teve um sangramento no umbigo, nem sei por quê. Meu avô disse: põe Cincavite no umbiguinho dela para parar. E parou. Exceto isso, nenhum dos meus onze filhos teve nada.

-A senhora quer que eu traga um couver para a mesa?

-Sim, por favor! Traga a entrada para a gente. E capricha, hein? Não lembro de estar devendo nada aqui no restaurante...

O garçom, ou “filho” de Lucinha, traz uma porção de pão de queijo e outra de torresmo e linguiça. A guarnição do restaurante já começa farta.

-Aqui, minha filha, vou lhe ensinar como é que se faz um sanduíche de pão de queijo delicioso. Você pega o torresmo e a linguiça, coloca dentro do pão e aperta. Aperta até fazer cric, dar esse estalinho gostoso... Isso fica bom demais com o mate couro!

Cric.

- Hmmm. Que delícia, Dona Lucinha! Fantástico, eu nunca tinha comido o pão de queijo com torresmo.

-É, ninguém nunca provou até chegar ao meu restaurante e comer. Eu gosto assim e ensino assim. Não fica delicioso? Sabe, a minha avó dizia que o pão de queijo tem que ter essas cataporas aqui, tá vendo? Isso é o queijo... O que dá esse gostinho. Senão, não é o verdadeiro de Minas! Olha, eu sou da terra do queijo do Serro, entendo disso. Risos.

Com sabor de queijo e torresmo na boca, pego mais um para provar com a linguiça.

-Continue, dona Lucinha! A senhora teve 11 filhos... Poxa, quanta gente!

Ela me olha e dá risada.

-Sabe, eu falo isso, mas meu marido fica bravo, mas é verdade! Eu queria ter 22 filhos. Só que ele arreou na metade.

-Uai, mas que isso? 22 filhos é demais!

-Sim, eu queria. Mas acabou que eu adotei meus genros e noras e, agora, eu tenho meus 22 filhos. Risos. E 23 netos! A família é grande.

Depois de casados, nós estávamos morando na fazenda. As coisas estavam apertadas, não tínhamos muitas condições financeiras. Além de fazer doce e biscoitos para vender, comecei a trabalhar como professora na zona rural do Serro para ajudar nas despesas da família. Não é fácil criar onze filhos, né? Comecei na fazenda do meu sogro, depois de meu pai. E foi aí que eu iniciei meus estudos sobre minhas raízes, porque eu tinha proximidade com meus alunos e suas famílias. Antigamente, os pais traziam as crianças para a matrícula e só, mas eu não queria isso; fui até a casa de cada um conhecer sua realidade, suas condições de vida. Veja, como é que você vai ensinar um aluno, vai dar bronca nele, se nem sabe se ele já tem que lidar com o sofrimento dentro de casa? Então eu fui de casa em casa e estudei o que comiam, como era a casa e tudo o mais. O que percebi é que a alimentação dessas pessoas era maravilhosa. Mas que, ao caminhar indo e voltando da escola, as crianças perdiam muito disso. Daí eu comecei a levar num burrinho leite e comida. Eu ia dar aulas a cavalo. Bem, um belo dia qual foi a minha



grande surpresa? Descobri que as mães enrolavam e costuravam, numa folha de bananeira, inhame cozido, mandioquinha cozida, biscoito frito, frutas da roça... Uma merenda escolar primária, naquela época ainda não havia. Essas mães pegavam isso e escondiam no mato. Era a merenda do mato. Nossa cultura alimentar escondida. E é sobre isso que eu falo no meu próximo livro. Com perplexidade, constatei também como estávamos esquecendo, e depressa, os nossos costumes alimentares tradicionais e típicos. Por mais humilde que fosse uma família, a ela era quase que indispensável servir a uma visita o ora-pro-nóbis, canjiquinha, broto de samambaia, gondó, quiabo, jiló, couve, angu, tutu de feijão, abobrinha-d'água. Produtos coloridos pelo urucum, preparados em panelas de pedra e ferro e mexidos com uma colher de pau...

-Puxa vida. Que descoberta interessante... Quanto a este livro já publicado, como foi a ideia de escrevê-lo? Quando foi?

-Ah, sim. Fiz para comemorar o aniversário de nossa existência em Belo Horizonte, quando o restaurante fez três anos. Abrimos aqui em 1990, a outra sede em 1992 e, em 1996, abrimos um em São Paulo. Eu tinha um monte de anotações em cadernos e papeizinhos que fiz durante toda a vida, relatando as minhas vivências, o que eu aprendia da cozinha, o que sabia da história da alimentação... Tudo isso. Certo dia, cheguei à minha filha Márcia, que é historiadora e escreve muito bem, e perguntei: se eu te entregar os retalhos, você faz a colcha? Ela topou o desafio e, porque era muito material, convidou outra historiadora do Sêro para organizar os fatos por datas. Eu sempre digo que eu fiz o quadro e elas colocaram as molduras. Corrigiram meus escritos, colocaram-nos de uma forma mais burilada.

Dona Lucinha está produzindo o próximo livro. Para isso, está estudando mais ainda a alimentação na roça e os hábitos alimentares da população que vive na região do Sêro. Além de suas vivências, não só para este livro a publicar, mas para o outro já publicado, fez um trabalho de campo, visitando fazendas, conversando com as





pessoas que por ali vivem e descobrindo o que se come – ou o que já se comeu por ali -, considerando a culinária como um processo dinâmico, apesar de ser carregado de tradições.

- Uma coisa que aconteceu foi, por exemplo, quando a gente estava organizando o livro, a Márcia chegou para mim e disse que não tinha jeito da gente ficar falando dos tipos de fogões que existem... Como os primeiros povos cozinhavam sua comida, por ser algo abstrato demais. Ela falava: como é que você vem me falar de fogão de barranco, forno de cupim, fogão de três pedras, fogão de barro... Como vamos comprovar isso? Foi então, menina, que eu fui para o interior, para as fazendas. Fui atrás dos doze tipos e tirei fotos, registrei suas existências: fogo de chão, fogo de três pedras, fogo de barranco, forno de cupim, fogão em girau, fogão em barranco, fogo de trempe, forno de barro, fornalha de barro, fogão de barro, fogão de barro, pedra e madeira e o fogão de gaveta. Tudo isso, antes de termos o de lenha, ou mesmo o elétrico.

Ah! Menina! Sabe o que estou fazendo? A história do índio, do africano e do português em versos. Uma vez eu falei para o Mário Soares, quando fiz um almoço para ele, que estava pesquisando o trabalho desses povos e ele me disse: pois, pois não pode! É indígena, português e africano. Eu retruquei: Pois não, presidente, estou falando do aspecto cultural da alimentação, não da minha oração. Não é no sentido da mineração, porque essa realmente é de índios, portugueses e africanos, nessa ordem. Menina, você faz ideia de como essas pessoas sofreram para construir o que temos hoje? Os negros, principalmente, aqui em Minas Gerais, subiam e desciam os morros com cargas nas costas. Eram coisas improvisadas, vidas improvisadas.

Mas foi a partir da fome dos primeiros tempos que formou-se em Minas essa cozinha típica, com tamanha diversidade de pratos: feita com indescritível criatividade, temperada com sabedoria e toques de magia (...). A quem dar crédito por tão rico legado? Às mãos vermelhas, às mãos negras e às mãos brancas que levaram



panelas e tachos ao fogo e, juntas, mexeram delícias. Cada qual ofereceu o que sabia ou podia. E fez resultar desse encontro uma riquíssima cozinha. Uma cozinha que, a um só tempo, produz sabores ancestrais e a despeito da escassez demonstra requintes.

Enfim, estou estudando a culinária. O que aconteceu aqui foi uma mistura da indígena com a africana que deu muito certo, porque são duas culturas tribais, que possuem sintonia. Com gamelas, cochos, comidas das cabaças. O índio tinha inhame, milho, mandioca, banana da terra, carne miúda. Os africanos chegaram e o clima, a altitude, muitas coisas aqui eram semelhantes aos de lá. E as africanas... As africanas tinham um carinho, eram muito cautelosas, tinham algo a mais na cozinha e usavam isso, até mesmo, para conquistar os indígenas e os portugueses. E aí começou o cruzamento da comida - e dos povos.

Sabe, os portugueses tiveram mais dificuldades para se alimentar. Os bandeirantes comiam comida de indígenas. Os brancos tiveram que se adaptar... A gente nem imagina. Porque eram animais diferentes, plantas... Eles ficavam olhando as frutas que os pássaros comiam para catarem e comerem. Então, imagina o impacto disso tudo? Aprendi a ver a cozinha como um espaço cultural: lugar de misturas que atende as necessidades da nutrição e do prazer, que possibilita criatividade, que expressa crenças, que cria paladares. Aprendi também que há ciência na panela: a mistura dos ingredientes reflete um longo aprendizado humano. Para cada local, cada clima e cada povo se faz uma escolha. E ela será, certamente, a mais adequada.

Enfim, menina, pode me fazer perguntas. Estou falando bobagens...

-Imagine, Dona Lucinha. A senhora possui uma fluência para falar. Está me contando tantas histórias que seria um pecado eu interromper. Saber entrevistar é saber ouvir.

-Pois é. Muitos jornalistas quando vêm falar comigo dizem: eu nem vou te perguntar nada, senta aqui e fala. Estou te ouvindo! Risos. Uma vez, foi um jornalista famoso me entrevistar na inauguração do restaurante em São Paulo. Ele falou que queria comer, beber. Para eu andar pelo restaurante, ir falando com o gravador, que estava ótimo! Risos.

-Acredito... A senhora tem repertório. Mas, me diga, dona Lucinha, a senhora se casou, teve filhos, morava na fazenda e dava aulas para crianças carentes da zona rural. Fez aquele trabalho e depois? Como é que a senhora veio parar aqui em Belo Horizonte? Por que sair da fazenda?

-Ah... Essa é outra longa história. Primeiramente, eu saí da fazenda e me mudei para o Serro quando as crianças chegaram numa idade que tinham de estudar. Eles necessitavam dessa mudança mesmo, então fomos todos para a cidade. Nessa época, eu comecei a dar aula de culinária e de cuidados pós-parto para as mães do colégio de freiras. Eu me lembro que a primeira coisa que ensinei foi a dar banho, limpar o umbigo do bebê, essas coisas. As irmãs gostaram tanto que pediram para que eu desse aula três vezes na semana para elas aprenderem tudo sobre a cozinha, aproveitarem o que a terra produzia, a mandioca, o fubá. Pois bem, a vida foi seguindo. Certa vez, meu marido se juntou com um moço, dono do hotel Serrana Palace de Belo Horizonte, para procurarem pedras preciosas. Não sei, menina, colocaram na cabeça que podiam achar aqui na região. Bobagem! Já havia se explorado tudo. Mas, nesse tempo em que eles ficavam lá escavando, eu fazia o almoço para eles. Um dia, chegaram para comer e o moço disse: Lucinha, a gente sente o cheiro de sua comida de longe! Eu respondi: Uai, é amor na panela. Ele anotou a minha frase e me convidou para “fazer amor na panela” no festival de gastronomia que ia acontecer no restaurante dele.

Nossa! Eu não acreditava naquilo. Achava que eu não tinha capacidade para isso. Mas ele insistiu. Aceitou que eu levasse todos os ingredientes do Serro, tal qual eu queria. Fizeram uma decoração linda, eu quis que fosse da



minha região. Foi maravilhoso, oito dias de festival. Num desses jantares, um grupo de administradores de um hotel em Contagem chegou para mim e me convidou para fazer algo parecido no hotel deles. E eu olhava para o moço que era o gerente geral que estava lá a passeio... Que medo! Mas, ishh, menina, eles levaram minhas cozinheiras! Agora imagina, o evento era no Hilton Brasil em São Paulo, depois em Belém. As minhas cozinheiras entraram no avião e ficavam gritando, apavoradas: mas eu num vou me enfiar nesse trem de jeito nenhum! Risos. Foi necessário que a aeromoça desse uma bebidinha para se acalmarem. Aí depois, foi tudo uma beleza... Falavam: Pode tocar esse trem! Risos.

Bem, nisso as coisas foram desenrolando. A cada lugar que eu ia, recebia novos convites. Foi tão bom que cheguei a ir para vários países. Primeiro fui para os Estados Unidos, fiquei em Miami e depois em Nova York. Uma vez, eu estava participando do Festival de Tiradentes, quando três senhores chegaram a mim e perguntaram: por que a senhora pratica a sua culinária dessa forma? Como pratica o Slow Food tão bem? Eu olhei para eles e só perguntei: o que é isso? Falaram para eu nem perguntar nada, que era o próprio slow food em pessoa e que eu deveria fazer o jantar do terceiro encontro deles em Alba. Ah! Mas eu fiquei doida!

Foi aí que conheci o pensamento do Slow food, dessa preservação da cultura alimentar, da preservação da natureza, do aproveitamento do alimento que a terra dá. É muito interessante, o que não deixa de ser o que fazemos aqui mesmo. Eles estão lutando para voltar ao primitivo, uma procura para o melhor tratamento de animais e das plantas. Hoje, na Europa, todo mundo aprova a preservação da comida tradicional e típica. Acham lindo. Em minha interminável bagagem ia de tudo um pouco: tempero caseiro com folhas de cheiro, gordura de porco, urucum, ora-pro-nóbis, farinha torrada, fubá de moinho d'água, pimentas malagueta, de cheiro, de bode... queijo do Sêrro, rapadura, doce de leite, de laranja-da-terra, de goiaba...

Sabe, foi um salto alto. Eu sou uma caipira da roça, as primeiras viagens de avião que fiz com todas as embalagens... Era um rolo! Caixa de isopor para tudo quanto é lado. Depois que me ensinaram a colocá-las em uma caixa maior de madeira, com cadeado e tudo mais. E, olha, tive que enfrentar muito chef de cozinha estrangeiro que vinha palpar na minha comida. Ê, menina, eu cheguei aos Estados Unidos, lá em Miami, e um chef alemão estava comandando a minha cozinha. Eu estava lá lavando meus quiabos, tranquila, quando ele chegou gritando comigo: a senhora não pode ser tão detalhista! Não dá para trabalhar desse jeito. Passe uma água nisso e deixa na peneira! Eu acho estranho, me chamam para eu mostrar a minha cozinha... E vêm me falar isso. Depois chegou, foi abrindo os armários dizendo que ali estavam as latas, o almoxarifado, para a gente ir abrindo os enlatados e fazendo o jantar. E soltou: e não percam tempo lavando as coisas, como a senhora faz! Ora, eu viajei de tão longe, me pagaram o melhor hotel, melhor voo, tudo para eu fazer a minha comida... Aí chega o alemão e quer me dar ordens? Falei com a administração que se fosse continuar assim, eu iria embora, que tinham de me dar autoridade. Me autorizaram e falei pro alemão que ele não precisava pisar na minha cozinha! Risos.

Mas me fala, o que adianta eu chegar lá e fazer comida de lata? Não é a história que me pediram para contar. Comida mineira é farta, nasceu nos cochos... Depois é que vieram os pratos, quando chegaram as famílias. Minas nasceu urbana nos casarões em leitos de rios. Foi um terceiro momento da nossa história, quando as pessoas passaram à mesa, com copos, toalhas, requintes. Nada disso tem a ver com as latas. Eu não mexo com enlatados, não quero saber deles. Não são parte da minha história. Da comida da minha região. São salgadas e detesto sal. Olha, a coisa mais cara que tinha era o sal de mar que a gente comprava nos mercados na cidade. A gente chamava de ouro branco. Vinha do litoral pelas serras. Se chovia ou esfriava, derretia e virava água. E não chegava. E quando chegava, era um pouquinho para cada um. Então, a gente colocava na comida em pitadas. Por economia, não





por saúde. Hoje, a gente sabe que o sal é um veneno e deve-se comer pouco. Sem saber, a gente fazia certo na fazenda! Tempero de comida mineira é pimenta, cebola e alho... Tudo refogado com um pouquinho de sal.

-É verdade. A comida de Minas é temperada de forma simples, sem conservantes e com produtos naturais. Com todo mundo que eu falei, encontrei a mesma resposta.

-Sim... Fomos criados com uma comida natural. Mas depois vieram essas grandes empresas e acabaram com nossa alimentação. Atingem tudo, nossa saúde, nossa genética. Hoje se fala sobre os malefícios da gordura. Mas é necessário apenas um fio de óleo na panela, é suficiente. Agora, uma coisa que deveria ser estudada é o tal do óleo. Quando se começou a cozinhar com óleo vegetal, meu avô olhou para aquilo e disse: olha, pode fazer um teste. Coloque um balde de óleo vegetal de um lado e um balde de banha do outro. Coloque uma redinha perto de cada um e deixe por seis meses recebendo o vapor da gordura. Com certeza, a gordura de banha você consegue limpar... Agora, a de óleo você tem que arrancar. A mesma coisa que acontece nas redes, acontecerá no organismo. A cardiologia vai enriquecer com isso. Pois bem, isso ele disse com 90 anos, há muito tempo. E olha o que tem de gente sofrendo de problemas no coração, de obesidade! É realmente algo que se deve estudar, mas nós, cozinheiras da roça, não somos muito ouvidas. Somos consideradas ultrapassadas, “velhas da roça”.

-E vem no movimento contrário ao Slow Food e à comida tradicionalista. Essas mudanças de alimentação e cultura refletem anos depois, né? E traz movimentos de contrapartida.

-Sim... Claro! Mas sabe, minha filha, no Brasil é muito difícil lutar para a manutenção de nossas tradições. É complicado lutar para trazer essa história em panelas. E é essa a responsabilidade que você, como jornalista, tem com esse livro. É abrir Minas Gerais. E eu também faço isso. Mas há leis e uma vigilância sanitária que acabam com isso, que nos atrapalha! Veja, eu tenho umas gamelas enormes de madeira, mas eu preciso escondê-las. Porque daí chegam as grandes empresas, a vigilância e me impõem que eu coloque uma gamela de plástico, de inox no lugar. Mas o medo deles é soltar a madeira, por que não colocar uma madeira bem trabalhada, que não solte? Enverniza a madeira, uai! Lá fora, é permitido que nós coloquemos as gamelas, os materiais tradicionais em nossas mesas... Mas aqui eles estão proibindo, é difícil demais. Eles estão chegando à conclusão que são as grandes empresas que possuem o que eles querem. A colher de pau, a panela de ferro... Tudo isso faz parte do que eu chamo de comida típica. Não é apenas o que nós comemos. É como e onde a fazemos. O todo é essencial para o sabor da culinária de Minas. Ora, até a ciência já provou que o sulfato ferroso da panela de ferro, que se solta em pequenas quantidades, faz bem para a saúde. Por que proibir isso? A colher de pau também podia ser feita em madeiras trabalhadas... Não pode trocar!

Agora, para mim, o pior foi o caso do meu telhado. Lá no meu outro restaurante tinha uma telha igual a esta daqui, de madeira, normal. Aí chegaram uns vereadores e fizeram uma lei que exige que se coloquem telhados de PVC. De plástico. Fizeram meu filho arrancar o telhado de madeira, colocar um telhado de plástico. Aí eu cheguei lá e olhei aquilo... É um casarão de dois andares, casarão de fazenda com um telhado de plástico! Quer dizer, eu fiz tudo isso para remeter a algo e chegam eles e fazem meu filho ceder. Mas eu vou à Assembléia, vou jogar toda a culpa nos vereadores e nos deputados, pois estou sendo sacrificada! Não tem jeito de lutar por uma cultura com eles atrapalhando ao criar leis assim. Me diga, o que eles podem me falar? “ah, mas o telhado de madeira junta pó!”. Uai, o de plástico também. Né?

Dona Lucinha se agita. O tom é de revolta. Os movimentos na cadeira quebram a rotina de sua quietude e tranquilidade para falar. As novas leis incomodam Dona Lucinha. Atrapalham sua comida da época de ouro e pedras. O PVC arranha o teto de vidro da culinária da roça. A cultura tradicional é frágil, apesar de ter caminhado tantos



anos. Arrisca-se diante da velocidade de grandes empresas, da versatilidade de um hambúrguer. Do sal contido nas latas. De chefs que não querem história, querem pratos rápidos.

A agitação da cozinheira de 79 anos – com 45 de casamento – são acompanhados pelo movimento e barulho dos clientes que chegam em grupos, aos montes. Ela me olha e diz para eu ir me servir. Me acompanharia no almoço, mas que, primeiramente, tinha que ir às mesas cumprimentar a todos.

-Todo mundo gosta de atenção, menina. E a gente tem que tratar cliente como visitas, como se aqui fosse nossa casa. Com carinho, atenção. Saber o que estão achando. Nunca deixei de ir às mesas. Vai lá, eu já tô indo.

O restaurante Dona Lucinha possui dois Buffet separados. É como se fossem duas barracas, pequenas casinhas, com uma placa de madeira encravada: Comida de Fazenda e Comida de Tropeiro. Há uns quinze anos, aproximadamente, a cozinheira ganhou um prêmio do Guia 4 Rodas por ter separado os dois tipos de comida. A de tropeiro é mais seca, com bastante farinha e carne seca, lingüiça, produtos menos perecíveis. Já a de fazenda, possui muitos molhos acompanhados de legumes refogados, frango ao molho pardo, costelinha de porco com canjiquinha, angu e frango com quiabo. A cozinheira me explicara que toda a comida surgiu na roça, mas que os tropeiros necessitavam de algo mais fácil de se transportar em seus embornais.

A cozinha que se faz nas fazendas é molhada. O angu e a couve são entremeios certos e necessários, pois as carnes são geralmente refogadas e servidas com suculentos caldos. A verdura é simples, mas servida com fartura, pois não se concebe uma fazenda sem horta nessas Minas Gerais. (...) Na comida de fazenda há de se ressaltar o frango (...) criado no terreiro, solto e em quantidade, mas reservado a situações especiais.

A cozinha que alimenta os tropeiros é seca, a farinha é matutagem de primeira necessidade dentro de seus embornais de couro. Em uma palavra, a cozinha dos tropeiros é ambulante. Ela leva consigo só o que não é perecível. Tudo feito para cumprir seu destino: seguir viagem (...). A farinha e a cachaça eram acompanhamentos certos para uma gostosa prosa.

Misturo os dois tipos de comida no meu prato. Escolho a canjiquinha, feijão tropeiro, arroz, frango com quiabo e costelinha regada de molho agridoce, com base de rapadura. Dona Lucinha vem logo atrás de mim.

-Sabe do que me lembrei agora? A minha avó dando de comer para a gente de arremesso. Já ouviu falar? Antigamente, as pessoas viravam a comida no cocho e tinham um quinhão para cada. Então, a pessoa saía da lida, passava no alambique, tomava uma cachaça, lavava os pés e vinha comer no seu quinhão. Comia com as mãos. Era de arremesso, porque você fazia assim com os dedos, chamava capitão, e jogava a comida goela abaixo sem colocar a mão na boca. As avós faziam isso, as mães. Jogavam comida na boca da criança e não encostavam. A minha avó fazia isso: enfileirava os netos, fazia uma panela de mexido e nos dava comida arremessando com o capitão*.

Eu me lembro direitinho, ela tinha os dedos tortos por conta do reumatismo. Coitada! Enquanto jogava nesse, o outro estava gritando aqui, o outro ali.

O hábito de se comer com as mãos prolongou-se por muito tempo, mesmo depois de generalizado o uso do talher. Vi muita gente comer ‘de capitão’, ‘de arremesso’. Nós mesmos comíamos ‘de capitão’, quando crianças. Na casa de Vovó Virgínia todas as crianças comiam assim.

Dona Lucinha olha meu prato e comenta sobre o frango com quiabo e angu.

-Este prato é a leitura histórica perfeita de nossa culinária. O frango é português, o milho é indígena e o quiabo é africano. Meu pretinho, vem cá! Vai ali e pega a panelinha pra mim? Olha, pedi para ele ir buscar a panela que era de minha avó. Foi a primeira panela de pressão que chegou no Brasil. Ela apita que nem trem, sabe? Não tem bor-racha. Uma graça, você vai ver.



Falando em milho, vou receber um diploma agora por ter escrito Os mil e um produtos do milho. Tudo o que se faz com ele: com o cabelo, raiz, palha, sabugo, pé do milho... Tudo!

- Até o cabelo?

-Ô! Sim, tem um chá diurético feito do cabelo do milho que é o melhor do mundo. Sabe, menina, Minas Gerais tem uma cultura extensa, primitiva. A Bahia guarda bastante, mas tem muita mudança, porque fica no litoral. Por exemplo, estive pesquisando o que tinha de típico na culinária de São Paulo e eles têm somente o virado à paulista. Sabe por quê? Os povos que ficaram no litoral não preservaram a comida afro-indígena. Outras culturas foram entrando e trazendo coisas novas para a cozinha. Então eles não foram preservando. Minas Gerais é, então, o estado brasileiro onde mais se conservou a culinária indígena e africana. De origem. Porque nós tivemos o problema de chegada. As dificuldades. Nem todo mundo animava a vir. Eles falavam: tem ouro em cima do morro, a tantos quilômetros do mar... É, muitos vieram, porque os portugueses já tinham testado a capacidade que Minas Gerais tinha em ouro e pedras preciosas. Inclusive, quando Lisboa teve aquele terremoto e maremoto que destruíram tudo, o ouro do Serro foi o que mais ajudou a reconstruir a cidade. É uma mistura de emoções quando a gente chega a Lisboa e pensa “meu Deus, este é o nosso ouro”.

-Aqui está a panela! Olha para você ver que interessante a engenharia dela. É uma rosca duríssima para abrir... Aí ela apita alto quando esquenta. Eu tenho muito luxo com essa panela. Nossa Senhora! Menina, falando em luxo, vamos lá pegar um docinho? Vem aqui para você ver que beleza.

Os doces estão todos em potes de vidro com plaquinhas de madeira indicando nomes: goiabada, doce de leite, cocada, ambrosia, espera marido, cidra, doce de leite diet. Ao lado, um grande queijo do Serro e fatias.

-Aí, a ambrosia! Um dos doces mais finos de Portugal. É feito à base de leite, ovos e açúcar. Uma delícia, coloca para você experimentar. E você sabe a história da ambrosia e do espera marido? Olhe só, são bem parecidos, né? Mas a ambrosia são ovos em pedaços. Você faz a calda de leite, espera, mistura os ovos, deixa uns 15 minutos e vai colocando sem despedaçar. É mais demorado para fazer. O Espera marido é você misturar os ovos, mistura tudo. Coloca uma canelinha e está ótimo. Aí o marido fica elogiando, achando que você perdeu maior tempo fazendo! Risos.

O açúcar, assim como o sal, tem poder de conservação e foi usado para preservar as frutas de época. Doces mais doces poderiam durar mais... E para equilibrar o sabor do açúcar que sobrava, por que não uma fatia de queijo? Esta tão sábia invenção local nem sempre é bem compreendida fora daqui. Mas, a rigor, forma uma das grandes marcas da criatividade de nossa gente.

-Os doces são bem parecidos com os da região de Passos.

-Sim, Minas tem uma unicidade. Muitas coisas diferentes, mas outras parecidas. Ah! Olha ali no cantinho... O doce diet. Eu sempre faço aqui por causa do meu marido. Ele é diabético, então eu faço pensando nele, mas para todas as pessoas que não podem abusar do açúcar.

Enquanto comemos a sobremesa, clientes do restaurante cumprimentam Dona Lucinha e vão até a mesa apertar sua mão e perguntar pela família. Ela é toda vaidosa, conta que estou a entrevistando para um livro. Até que chega um homem alto de cabelos grisalhos que brinca de forma íntima.

-Ele é um grande amigo, me ajuda muito no meu Instituto.

-A senhora tem um Instituto voltado a quem?

-Então, é bem grande, sabe? Fica dentro do 22º Batalhão da Polícia Militar. Ali a gente tem aulas de música, futebol. Temos uma televisão para todos assistirem. Tudo para crianças carentes. Mas, para fazerem parte do Insti-



tuto, elas precisam frequentar a escola. A gente faz comida para complementar a alimentação que eles têm ao longo do dia. Pois nós acreditamos que as crianças bem alimentadas não vão para a rua.

-Então, além de criar seus filhos, ter três restaurantes e escrever livros sobre culinária mineira, a senhora criou um Instituto para crianças carentes!

- Ah sim. Além de criar meus filhos, eu criei vários. Três eu criei até casar. No nosso Instituto, o principal doador é o policial. Então, desde pequenas, essas crianças da favela convivem com eles, sabem seus nomes, como eles são e vice-versa. Se acontece alguma coisa naquele local, todo mundo se conhece, é mais fácil de lidar com a situação. E fora que, dessa forma, as crianças frequentam menos a rua, a alimentação deles é bem reforçada. Os policiais doam cobertores, ingredientes para as sopas da tarde... Acho que o militar no Brasil é visto como o “armado matador”. Então, quando eles entram na favela, o povo quer esconder. E acho que esse projeto muda um pouco a visão deles em relação à polícia, mostra o lado humano deles. De quem realmente quer ajudar.

Lá, alimentamos mais ou menos quinhentas famílias. Dizemos sopa da tarde porque sopão é pejorativo, é resto. Além da comida oferecida, temos as aulas que são em convênio com o SENAC. E tem sobre tudo: maquiagem, feitura de doces, baguetes, quitandas... Tudo! Então, a gente chega a eles e pergunta: de que vocês querem ter aula agora? Culinária, auxiliar de cozinha, cuidador de idosos? Fazemos uma votação e, depois disso, levamos essas pessoas para o mercado de trabalho. Lançamos seus nomes para lanchonetes e restaurantes que nos pedem. Tem gente que trabalha aqui para mim que começou lá no Instituto Dona Lucinha. Menina, eu sonho com essas coisas. Adoro lidar com pessoas. Com pessoas carentes.

Há 20 anos mobilizando o trabalho voluntário de policiais e, mesmo, dos filhos, Dona Lucinha iniciou esse projeto depois de uma bronca de dois militares que passavam em frente ao seu restaurante. A sobra da comida e os ossos que jogavam fora no final do dia estavam sendo motivo da presença de algumas pessoas que remexiam nos restos. Dona Lucinha conta que “por ser caipira demais”, não entendia o que faziam ali. Perguntou algumas vezes e sempre respondiam que estavam pegando comida para os cachorros.

-Mentira deles, menina. Eles estavam comendo aquilo. Então, sabendo da real intenção, comecei a levar comida nas marmitas para eles comerem. Só que começaram a juntar duas, três, dez famílias... Foi quando chegaram os militares na porta e perguntaram que “reunião era aquela”. Me disseram que eu não podia fazer aquilo, que daqui uns dias eu poderia não conseguir conter mais o movimento. E me explicaram que, se eu arrumasse uma forma de colocar o alimento em recipientes, eles pegariam a comida e distribuiriam. Depois de um tempo, fizeram uma homenagem pra mim no batalhão. Mas eu não queria homenagens, queria um espaço para fazer um trabalho para ajudar mais pessoas. E pedi esse espaço ao batalhão. Eles me falaram que não tinham. Eu insisti e pedi um policial para andar comigo no próprio batalhão. Entrei num galpão que era um espaço doado pelo governo para os policiais cozinharem seus alimentos. Mas estava abandonado, com esgoto, poeira, canos enferrujados. Eles nunca tinham posto a mão naquilo. Eles levavam marmita de casa e não utilizavam o espaço. Então, eu cheguei ao comandante e disse que aquele cômodo era suficiente pra mim. Com a permissão dele, me reuni com meus filhos, pedi ajuda e decidimos reformar o espaço, construir uma sala grande, tudo próprio para realizar o meu convênio com o SENAC. Começamos com as aulas de música. Uma das maiores emoções que tive, foi quando uma mãe carente conseguiu juntar um dinheiro e comprar um violino para a filha! Foi bonito demais.

Depois do Instituto, tive outra ideia. Eu e meus filhos começamos a construir uma casa de acolhida perto do aeroporto da Pampulha, uma casa grande para receber as famílias de crianças cancerosas que vêm de outros lugares, estados... Tem um quarto para o pai ou mãe que acompanha a criança, um banheiro, uma sala de refeição, uma



capela. A única coisa que nós pedimos é para que os pais façam um trabalho voluntário: limpar seus quartos, o apartamento, levar o lixo, ajudar no que for preciso... Porque as crianças estão internadas, ficam muito tempo dentro do hospital. Então, enquanto isso, têm tempo de fazer esse trabalho. Daí, embaixo da casa, faremos um estacionamento para trazer uma renda.

Dona Lucinha conseguiu que um frigorífico lhe cedesse carne e ossos para complementar o caldo oferecido no Instituto. Os legumes e verduras são por conta dela e dos 11 filhos, sempre presentes em suas ideias; além das doações dos policiais. Quanto ao projeto da casa para os pais e crianças doentes, está saindo do papel. Ela sorri um sorriso aberto, daqueles de verdade. Junto dos olhos.

-Meus filhos brincam: mãe! Pare de ter tantas ideias, pelo amor de Deus! Risos. Ah, mas, à medida em que a vida vai indo, eu sigo as minhas vontades. Eu sou a pessoa mais feliz do mundo! E penso o seguinte, procuro um motivo de alegria em tudo e em todos. Eu brinco que fui a São Paulo e fiz uma cirurgia, coloquei um canudo que atravessa de uma orelha a outra. Morrem de rir. Mas mãe é assim: chega um filho com mil reclamações, problemas a resolver... Eu escuto, ele termina de falar e, pronto, saiu pelo outro lado. A gente tem que colocar nas mãos de Deus. Eu faço isso sempre. Se eles não fizerem, não adianta nada me contar. Posso ajudar no que for possível, mas não resolvo. Eles falam: ah, mas a senhora não se abala com nada! Mas o que adianta eu me abalar? Eu falo para eles: Sou uma árvore velha que tem que dar semente para meus filhos, minha família. A gente tem que ficar em pé, dando as sementes. Eu nasci para doar. E é isso que vou fazer.

Despeço-me de Lucinha com a maior aula de cozinha mineira que tive até hoje. Mas aula dessas gostosas, com direito à comida, sobremesa e cafezinho.

Registrar e ressaltar a culinária mineira é fazer o mesmo por sua história. Já se demonstrou fartamente a importância dos aspectos cotidianos e rotineiros, para a compreensão de um povo e de seus movimentos históricos. O cartão de visitas de um local é a sua cozinha. Ela ensina, pelo sabor, seus saberes.

-Tchau, menina. E fico feliz com seu trabalho. Vamos abrir Minas Gerais e dar voz para essa comida. É bom ver gente nova preocupada com isso. Que quer dar voz para nós, velhas cozinheiras. Gente da roça. Estudantes da vida.

Amo a típica cozinha de minha terra. E é dela, apenas dela, que sei. E é dela que posso falar. Entre as montanhas de Minas, nem mais, nem menos. Acertou-se o seu tempero pela compreensão da síntese.



notas



*Capitão é a forma com que as pessoas das zonas rurais do Brasil usavam para comer de arremesso. Com a mão fechada, colocava-se a comida entre os dedos polegar e indicador e atirava-se o alimento na boca com o movimento do polegar, que se levantava e arremessava o monte de comida goela abaixo.



Sabores no meio do caminho:
Minas em Sete Faces

Projeto Experimental apresentado à Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação da UNESP, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Bacharel em Comunicação Social: Jornalismo.

Orientador:

Marcelo Magalhães Bulhões

Projeto:

Ana Lis Soares Costa

Fotografias:

Ana Lis Soares Costa

Lívia Laila Soares Costa

Guilherme P. S. de Toledo Alves

Design:

Renato Macota

rmacota@gmail.com